

# コース料理のご案内

2024年3月1日(金)～5月31日(金)

[ランチ] 11:30～14:30 (L.O. 14:00)

[ディナー] 17:00～21:00 (L.O. コース20:00 / その他20:30)

季節ごとに食材や料理法を変え、四季を大切に作る京都の伝統をコース料理でお届けいたします。  
ランチ、ディナーどちらでもお召し上がりいただけます。



洛龍 ~Rakuryu~



至高宴席コース



## 至高宴席コース ￥20,000

- ・冷菜盛合せ
- ・干し貝柱入りフカヒレの姿煮 (140g)
- ・北京ダック
- ・牛フィレ肉と鮑のオイスターソース
- ・下記より一品お選びください  
鮑入り中華粥  
あっさり汁そば  
炒飯  
京とうふを使った激辛陳麻婆豆腐と白御飯
- ・デザート三種盛合せ

4名様から20名様までご利用  
いただける個室もございます。  
(室料 ￥6,000～)

## 鳳華 ~Houka~ ￥10,000

- ・冷菜盛合せ
- ・干し貝柱入りフカヒレの姿煮 (25g)
- ・北京ダック
- ・魚介料理を下記より一品お選びください  
鮑と帆立貝柱のネギ風味蒸し  
甘鯛のサクサク揚げ 黒酢ソース  
手長海老のバジルソース炒め
- ・お肉料理を下記より一品お選びください  
牛フィレ肉のオイスターソース炒め  
牛フィレ肉の黒胡椒ソース  
牛フィレ肉の金砂粉かけ
- ・京とうふを使った激辛陳麻婆豆腐と白御飯  
または 飲茶二種盛合せと中華粥
- ・デザート

※特別料金のため、一部割引は適用外となります。  
詳しくはお問合せください。

## 洛龍 ~Rakuryu~ ￥8,000

- ・冷菜盛合せ
- ・蟹肉とアオサ海苔のフカヒレスープ
- ・金目鯛のネギ風味蒸し
- ・手長海老のバジルソース炒め
- ・飲茶二種盛合せ
- ・京とうふを使った激辛陳麻婆豆腐と白御飯
- ・デザート

## はんなり ￥6,500

- ・冷菜盛合せ
- ・蟹肉とアオサ海苔のフカヒレスープ
- ・白身魚と帆立貝柱の蒸しもの
- ・豚ヒレ肉の甘辛炒め 梅肉風味
- ・飲茶二種盛合せ
- ・中華粥 ・デザート

※表示金額はお1人様料金で、税金・サービス料を含みます。※メニュー内容は状況により、変更となる場合がございます。※食物アレルギーのあるお客様は、予めお申し付けください。  
※コース料理は2名様より承ります。※写真はすべてイメージです。

## 中国料理「四川」B1F

ご予約・お問合せ

075-662-7956 10:00～20:00

〒601-8412 京都市南区西九条院町17

都ホテル 京都八条

ホテルHPから  
ネットでもご予約  
いただけます ▶

