

上海コース

5,250

前菜盛合せ

コラーゲン豊富なフカヒレ茶碗蒸し

薬膳茶とイカの炒め

手作り飲茶

お刺身サラダ広東風

海老の特製チリソース

果実酢の酢豚

本日のご飯

中華風甜味



当店人気 No.1

広東コース

8,400

前菜盛合せ

コラーゲン豊富なフカヒレ茶碗蒸し

薬膳茶と海鮮の免疫炒め

名物春巻きの味くらべ

お刺身サラダ広東風

大海老の特製チリソース

免疫食材の美食同源炒め

本日のご飯

中華風甜味2種

北京コース

4,200

前菜盛合せ

イカ彩り炒め

お野菜とお肉の炒め

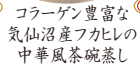
海老の特製チリソース

鶏の唐揚げ特製ソース

料理長より一品
(4名様から)

本日のご飯

中華風甜味



コラーゲン豊富な
気仙沼産フカヒレの
中華風茶碗蒸し

四川コース

10,500

前菜盛合せ

極上コラーゲン豊富なフカヒレ姿煮

薬膳茶と海鮮の免疫炒め

北京ダック

お刺身サラダ広東風

大海老の生クリーム仕立・揚げパン添え

コラーゲン入り免疫食材の美食同源炒め

手作りおまき

中華風甜味2種

美肌薬膳火鍋コースメニュー

ご予算等何なりとお問合せ下さい。
飲み放題プランご用意があります。 ¥1,575 ~

本日の特選前菜
笑龍風お料理盛合せ
気仙沼フカヒレの姿煮
美肌薬膳火鍋
(コラーゲンジュレ入り)
火鍋用お食事
下記3種から
1品お選び下さい
細麵・春雨・ご飯
厳選デザート

冬
と
姫

7,350

本日の前菜
笑龍風お料理盛合せ
"世界一" 長い海老春巻き
美肌薬膳火鍋
(コラーゲン2種盛合せ)
火鍋用お食事
下記3種から
1品お選び下さい
細麵・春雨・ご飯
本日のデザート

白湯 & 麻辣湯
(マーラーター)

楊貴妃

5,250



身体が温まる
豊富な食材で
身体の巡りを
養いましょう

本日の特選前菜
気仙沼フカヒレの姿煮
"世界一" 長い海老春巻き
究極の美肌薬膳火鍋
(すっぽん・鳥骨鶏入スープ)
火鍋用お食事 数量限定
下記3種から
1品お選び下さい
細麵・春雨・ご飯
厳選デザート

西太后

10,500



安心な野菜
豊富な生薬
身体にやさしい
美肌鍋を

本日の特選前菜
気仙沼極上フカヒレの姿煮
紅白の高麗人参・真珠粉入り
崑崙(コウロン)薬膳鍋
(すっぽん・鳥骨鶏入スープ) 数量限定
火鍋用お食事
下記3種から
1品お選び下さい
細麵・春雨・ご飯
厳選デザート

龍皇

13,650

本日の特選前菜
気仙沼極上フカヒレの姿煮
紅白の高麗人参入り
崑崙(コウロン)薬膳鍋
(すっぽん・鳥骨鶏入スープ) 数量限定
火鍋用お食事
下記3種から
1品お選び下さい
細麵・春雨・ご飯
厳選デザート

鳳凰

12,600

日本ベジタブル & フルーツマイスター協会の
「野菜ソムリエ認定レストラン」認定店です。
安全なお野菜を野菜ソムリエが仕入れていま
薬日本堂認定「漢方アドバイザー」が食効などお料理を監修しています。

各コースは2名様より承ります。
入荷状況等により、予告なく変更の場合がございます。
表示価格は税・サービス料込みになります。

渋谷区恵比寿南 1-8-10 2・3F

http://r.gnavi.co.jp/g785600/

笑龍 恵比寿店 電話 03(5704)4129



野菜ソムリエと
漢方アドバイザーの中華

笑龍



ふかひれ薬膳コース

5,000

前菜盛合せ

コラーゲン豊富なフカヒレ茶碗蒸し

薬膳茶といかの炒め

本日の手作り飲茶2種

海老の特製チリソース

果実風味の酢豚フルーツ添え

漢方アドバイザーの薬膳ご飯

中華風甜味



イメージ

コラーゲンコース

8,000

前菜盛合せ

コラーゲン豊富なフカヒレ茶碗蒸し

季節野菜と海鮮の炒め

"絶品" 国産牛の炒め

大海老の特製チリソース

野菜ソムリエ厳選本日の逸品

"秘伝" XO 醬チャーハン

中華風甜味



当店人気 No.1
コラーゲン豊富な
気仙沼産フカヒレの
中華風茶碗蒸し

美肌薬膳コース

4,000

前菜盛合せ

薬膳茶といかの炒め

海老の特製チリソース

本日の手作り点心2種

果実風味の酢豚フルーツ添え

漢方アドバイザーの薬膳ご飯

中華風甜味

美食同源コース

10,000

特製前菜盛合せ

極上コラーゲン豊富なフカヒレ姿煮

季節野菜と海鮮の炒め

"世界一長い" 春巻味くらべ

"絶品" 国産牛の炒め

野菜ソムリエ厳選本日の逸品

黒米・雑穀米のおこげ

中華風甜味



■ 日本ベジタブル & フルーツマイスター協会の
「野菜ソムリエ認定レストラン」認定第1店です。
安全なお野菜を野菜ソムリエが仕入れていま



■ 薬日本堂認定「漢方アドバイザー」が食効などお料理を監修しています。

■ 別途午後16:00時以降は5%サービス料がかかります。

★ 各コースは2名様より承ります。
★ 入荷状況等により、予告なく変更の場合がございます。
★ お料理の味などご希望がございましたら調整致します。

渋谷区宇田川町 21-1 西武百貨店A館 8F

http://r.gnavi.co.jp/g785400/

笑龍 渋谷店 電話 03(5728)5515



■ 日本ベジタブル & フルーツマイスター協会の
「野菜ソムリエ認定レストラン」認定店です。
安全なお野菜を野菜ソムリエが仕入れていま



■ 薬日本堂認定「漢方アドバイザー」が食効などお料理を監修しています。

目黒区中目黒 1-3-12 3F

http://r.gnavi.co.jp/g785401/

代官山 花壇 本店 電話 03(3719)9161