

RUBENS 展 -バロックの誕生 スペシャルコラボレーションランチ
¥2,800 (税サ込)

10/16 - 11/16

黒麵包帯子	竹炭パンの帆立団子と鮭の XO 醬
洋葱寶蜆貝	淡路の玉ねぎと宍道湖しじみのチャイナフラン
脆皮焼香鶏	シュガーチキンのパリッと香ばしい焼き物 もも肉と胸肉 2 種の味
鶏燻香煨麵	コラーゲンたっぷりの鶏煮込みそば
臥龍居精緻美甜	臥龍居特製 お楽しみデザート
極品香銘茶	脇屋の選んだお茶の香りをお楽しみください

11/17 - 12/16

蜂巢炸香芋	タロイモの蜂の巣揚げ チャイナオードブル
香菇寶燉蛋	きのこの香りたっぷり卵のするする蒸しスープ
蟹黃獅子頭	上海蟹の卵と味噌がたっぷりシュガーポークのやわらか煮込み
豆乳担々麵	濃厚で体にやさしい豆乳担々麵
臥龍居精緻美甜	臥龍居特製 お楽しみデザート
極品香銘茶	脇屋の選んだお茶の香りをお楽しみください

12/17 - 1/20

洋芋寶皮蛋	じゃがいもと皮蛋団子 チャイナオードブル
蔬菜牛筋燉	やわらか牛肉団子といろいろ野菜の蒸しスープ
蘿蔔煎牛肉	三島のほくほく大根とシュガービーフローズ肉の煎り焼き
友麻婆豆腐	ピリッと辛い Wakiya 流牛肉マーボー豆腐 炊き立てご飯と
臥龍居精緻美甜	臥龍居特製 お楽しみデザート
極品香銘茶	脇屋の選んだお茶の香りをお楽しみください