

トゥーランドット臥龍居 1月4日からのご案内です。

体の芯から温まるメニューをご用意してお待ちしております。

コース料理の他、定番のアラカルトや旬のおすすめ料理もございます。お気軽にお問い合わせ  
してください。

※1月2日・3日のみ正月特別コースでのご提供となります。ご了承ください。

【ご予約・お問い合わせ】

トゥーランドット臥龍居 TEL 03-3568-7190

年末の営業は12月27日まで、年始は1月2日より営業いたします。

LUNCH

■4,800円（税金・サービス料別）

前菜盛り合わせ

茶碗蒸し風するするスープ

黒胡麻の香りのチャイナアヒージョ

黒酢のミルフィーユ酢豚

本日のお食事からお好きなメニューをお選びください

デザート

中国茶

■8,000円（税金・サービス料別）

前菜盛り合わせ

茶碗蒸し風するするスープ

熱々点心の盛り合わせ

本日のお魚料理

ヨシキリザメの胸びれの上海風煮込み

本日のお食事からお好きなメニューをお選びください

デザート

中国茶

■16,000円（税金・サービス料別）

前菜盛り合わせ

茶碗蒸し風するするスープ

とろとろ黄芯白菜と白子の煎り焼き

活オマール海老と伊達鶏の朝天唐辛子炒め ヒーヒー♪アーヒー♪  
Wakiya のスペシャルティ フカヒレの上海風煮込み (ハーフサイズ) 炊きたてご飯と  
本日のお食事からお好きなメニューをお選びください  
デザート  
中国茶

■旬を楽しむ特別コース 10,000 円 (税金・サービス料込)

黒胡麻と小イカのチャイナアヒージョ カラスミの香り  
旬の白菜のとろとろ煮込み 干し貝柱のうま味  
北海道白子と卵のするするスープ  
黄金のフカヒレサンド  
本日のお肉料理  
本日のお食事からお好きなメニューをお選びください  
デザート  
中国茶

DINNER

■18,000 円 (税金・サービス料別)

イカスミとカラスミのチャイナアヒージョ 花捲添え  
とろとろ黄芯白菜と白子の煎り焼き  
壺焼き北京ダックのクレープ包み 特製味噌でどうぞ  
活オマール海老と伊達鶏の朝天唐辛子炒め ヒーヒー♪アーヒー♪  
Wakiya のスペシャルティ フカヒレの上海風煮込み (ハーフサイズ) 炊きたてご飯と  
ピリっと辛い 花椒の香る麻婆豆腐  
本日のお食事からお好きなメニューをお選びください  
デザート  
中国茶

■23,000 円 (税金・サービス料別)

イカスミとカラスミのチャイナアヒージョ  
とろとろ黄芯白菜と白子の煎り焼き  
壺焼き北京ダックのクレープ包み 特製味噌でどうぞ  
活オマール海老と伊達鶏の朝天唐辛子炒め ヒーヒー♪アーヒー♪  
Wakiya のスペシャルティ フカヒレの上海風煮込み (ハーフサイズ) 炊きたてご飯と  
伊賀牛の煎り焼き 海老芋ときのこのソース  
ピリっと辛い 花椒の香る麻婆豆腐

本日のお食事からお好きなメニューをお選びください

デザート

中国茶

■34,000 円（税金・サービス料別）

イカスミとカラスミのチャイナアヒージョ

とろとろ黄芯白菜と白子の煎り焼き

壺焼き北京ダックのクレープ包み 特製味噌でどうぞ

活オマール海老と伊達鶏の朝天唐辛子炒め ヒーヒー♪アーヒー♪

Wakiya のスペシャルティ フカヒレの上海風煮込み（フルサイズ） 炊きたてご飯と

伊賀牛の煎り焼き 海老芋ときのこのソース

ピリっと辛い 花椒の香る麻婆豆腐

本日のお食事からお好きなメニューをお選びください

デザート

中国茶

■旬を楽しむ特別コース 20,000 円（税金・サービス料込）

黒胡麻と小イカのチャイナアヒージョ カラスミの香り

旬の白菜のとろとろ煮込み 干し貝柱のうま味

牛肉の赤酢ご飯 一口の香り蒸し

北海道白子と卵のするするスープ

黄金のフカヒレサンド

お月見卵とフカヒレのチャイナリゾット

本日のお肉料理

本日のお食事からお好きなメニューをお選びください

デザート

中国茶