

広東
料理

龍逸軒(ルーン・ヤツ・ヒン)

Loong Yat Heen

ランチにはおトクな点心buffetがあり、香港定番の飲茶が堪能できる。

INFORMATION

所在地	2/F, The Kowloon Hotel【九龍酒店】, 19-21 Nathan Road, Tsim Sha Tsui
交通手段	地下鉄・尖沙咀駅 L4 出口直結
電話番号	2734-3722
営業時間	月～土 <朝食>8:00AM～10:30AM/<ランチ>11:00AM～3:00PM/<ディナー>6:00～11:00PM 日・祝 <朝食>8:00AM～10:30AM/<ランチ>10:30AM～3:30PM/<ディナー>6:00～11:00PM
定休日	無休
眺望	シティービュー
日本語メニュー	なし
予算の目安(おひとり様)	ランチ:HK\$150～、ディナー:HK\$300～
サービス料	10%
服装	カジュアル
個室	あり



優待情報

【1】JCB スペシャルセットメニューをご用意

【2】アラカルトメニューご注文の場合、ご利用代金から 15%引き。

※セットメニューの料金にはお茶代を除く、サービス料(10%)およびお飲み物代は含まれておりません。

※メニュー内容は予告なく変更されることがあります。

※他の優待との併用はできません。

※レストランでのご利用代金はJCBカードでお支払いください。



ご予約・お問い合わせはJCBプラザ ラウンジ・香港までどうぞ。 電話: 2366-7211

JCBプラザ ラウンジ・香港所在地: 6/F, Chung Fung Commercial Building, 12 Canton Rd, LN

JCB Special Lunch Menu

JCB スペシャル・セットメニュー

- | | |
|---------------|-----------------------|
| ① 香芒乳豬件 | 豚のローストとマンゴーの前菜 |
| ② 雪耳魚蓉羹 | 白キクラゲと魚入りスープ |
| ③ 玻璃明蝦球 | 車エビの蒸し物 |
| ④ 鮑魚汁花菇扣鵝掌伴時蔬 | ガチョウの水かき鮑ソース添え |
| ⑤ 黑松露蒜片牛柳粒 | 黒トリュフ、ガーリックと角切ステーキの炒め |
| ⑥ 蟲草花杞子浸蘆筍 | 冬虫夏草、クコの実とアスパラガスの煮びたし |
| ⑦ 上湯雲腿竹筴稻庭麵 | ハムとキヌガサダケ入り稲庭うどん |
| ⑧ 生磨蛋白杏仁茶 | 卵白入り杏仁汁粉 |

二名様用 HK\$1,188

JCB Special Dinner Menu

JCB スペシャル・セットメニュー

- | | |
|--------------------------------|--|
| ① 龍逸三小碟
(黄金豆腐粒 貢菜拌海哲 鮑汁豬腳仔) | 龍逸軒の前菜盛り
(一口揚げ豆腐、クラゲの和え物、豚足の鮑ソース添え) |
| ② 七彩滋味片皮鴨 | 北京ダック |
| ③ 生滾香蔥鴨肉湯 | 鴨肉とネギのスープ |
| ④ 玻璃明蝦球 | 車エビの蒸し物 |
| ⑤ 花膠絲紅炆沙巴龍躉斑 | 魚の浮き袋の煮込み |
| ⑥ 銀芽韭菜炒鴨絲 | 牛肉とネギの炒め物 |
| ⑦ 櫻花蝦鮭魚炒絲苗 | 桜海老とサーモンの野菜炒め |
| ⑧ 生磨合桃露 | くるみのお汁粉 |
| ⑨ 椰汁紫米糕 | ココナッツミルク入り紫黒米プリン |

四名様用 HK\$2,128

※セットメニューの料金にはお茶代を除く、サービス料(10%)およびお飲み物代は含まれておりません。
※メニュー内容は予告なく変更されることがあります。
※他の優待との併用はできません。
※レストランでのご利用代金はJCBカードでお支払いください。

優待期間:2020年7月1日~2020年12月31日(木)

レストラン所在地:2/F, The Kowloon Hotel, 19-21 Nathan Road, Tsim Sha Tsui 電話:2734-3722



ご予約・お問い合わせはJCBプラザ ラウンジ・香港までどうぞ。電話:2366-7211

JCBプラザ ラウンジ・香港:6/F, Chung Fung Commercial Building, 12 Canton Rd., Tsimshatsui, KLN