

白湯

白いスープは
鶏・豚・野菜などを時間をかけて
滋味豊かにまろやかに仕上げています。

麻辣湯

紅いスープは白湯をベースに、
ナツメ・桂皮・月桂樹・八角・人参などの漢方（生薬）を加え
不老長寿の願いをこめてご提供しております。

漢方（生薬）のおいしさと健康の 秘訣

「笑龍」では、火鍋のベースになるスープ、そして薬味にもちいております。

【松の実】

松の実に含まれるビタミンEは、
抗酸化作用があるため肌の老化を
防いでくれます。そのため、美肌
・美髪効果が期待できます。

【クコの実】

クコの実にはなんとオレンジの
100倍ものビタミンCが含まれてい
ます。β-シトステロールという
成分には女性ホルモンのバランス
を整える働きがあります。

【龍眼】

糖質をエネルギーに変えるの
に必要なビタミンB2やナイア
シンが豊富に含まれています。
血圧を安定させるカリウムも
多いため、高血圧予防に役立ち
ます。

【蓮の実】

婦人病の予防・改善、精神安定、
むくみの予防・改善、便秘解消、
胃腸病予防、抗炎症作用、骨粗鬆
症予防効果などが期待できます。

【朝天辣椒】

血行を促進させる効果がある
ため、肩こりや冷え性などに
有効とされています。

【ローリエ】

弱った胃腸や肝臓、腎臓の働きを
活発にする効果もあります。その
結果、体にたまったストレスも軽
減してくれます。

【唐辛子】

体内に溜まる 老廃物の排泄が促
され、アンチエイジングや生活習
慣病の予防という面でも効果が期
待できます。

【ナツメ】

「1日3粒のナツメを食べると老いを
防ぐ」とも言われ、鎮静作用や強壯
作用があり、特に女性の体調を整え
る効果が高いと言われています。



笑龍 コース

5,500

お1人様分(2名様より)

1、季節の前菜3種盛り

2、海老春巻き

3、薬膳火鍋セット

スープ 白湯・麻辣湯スープ

具材 野菜盛り合わせ、きのこ盛り合わせ、きくらげ、鶏つくね

海鮮 海老、イカ団子

コラーゲン みつせ鶏・鮫のコラーゲン2種盛り

肉 国産豚バラ

4、火鍋〆物

中華細麺 / 豆腐麺 / 春雨 / 雑炊 のいずれか1品をお選びください。

5、本日のデザート

※写真はイメージとなります。※表記価格は全て税抜きです。



フカヒレ・すっぽん薬膳火鍋コース

7,000

お1人様分(2名様より)

1、前菜3種盛り

2、海老春巻き

3、薬膳火鍋

スープ フカヒレ（美肌） / すっぽん（滋養強壮） ※スープを麻辣湯/白湯に変更もできます。

具材 野菜盛合わせ、きのこ盛合わせ

特撰具材 フカヒレ、おふ

コラーゲン みつせ鶏・鮫のコラーゲン2種盛り

肉 国産豚バラ肉、国産鶏胸肉

4、火鍋〆物

中華細麺 / 豆腐麺 / 春雨 / 雑炊 のいずれか1品をお選びいただけます

5、本日のデザート

※写真はイメージとなります。※表記価格は全て税抜きです。



フカヒレ姿煮 コース

9,000

お1人様分(2名様より)

1、前菜4種盛り

2、海老春巻き

3、フカヒレ姿煮

4、薬膳火鍋セット

スープ フカヒレ / すっぽん / 烏骨鶏 / 白湯 / 麻辣湯 (2種類お選びください)

具材 野菜盛り合わせ、きのこ盛り合わせ、きくらげ、鶏つくね

海鮮 海老、イカ団子

コラーゲン みつせ鶏・鮫・フィッシュコラーゲンの3種盛り

肉 イベリコ豚肩ロース

5、火鍋〆物

中華細麺 / 豆腐麺 / 春雨 / 雑炊 のいずれか1品をお選びください。

6、本日のデザート

※表記価格は全て税抜きです。※写真はイメージとなります。



極上鰻鰯 コース

12,000

お1人様分(2名様より)

※前日までのご予約が必要となります。

1、季節の前菜6種盛り

2、季節の海老春巻き

3、本日の特撰料理

4、フカヒレ姿煮土鍋煮込み

5、薬膳火鍋セット

スープ

フカヒレ、スッポン、烏骨鶏、白湯、麻辣湯 (2種類お選びください)

具材

野菜盛り合わせ、きのこ盛り合わせ、きくらげ、鶏つくね

海鮮

海老、イカ団子、ホタテ等

コラーゲン

みつせ鶏・鮫・フィッシュコラーゲン3種盛り

肉

ラム、イベリコ豚肩ロース、国産豚バラ

6、火鍋〆物

中華細麺 / 豆腐麺 / 春雨 / 雑炊 のいずれか1品をお選びください。

7、本日のデザート

※写真はイメージとなります。※表記価格は全て税抜きです。



フリーフローA付き 5,000円(税込)コース

5,000

お1人様分(2名様より)

- ◆1日限定2組様 2時間制となります。
- ◆対象曜日 : 平日(金・土・祝日を除く)
- ◆対象来店時間: 18:30までのご入店に限ります。
- ◆ご予約はお電話でお願いいたします。

1、季節の前菜2種盛り

※具材等は、「笑龍コース」より量が少なめになります。

2、海老春巻き

3、薬膳火鍋

スープ 白湯 / 麻辣湯

具材 野菜盛り合わせ、きのこ盛り合わせ、きくらげ、鶏つくね

海鮮 海老、イカ団子

コラーゲン みつせ鶏・鮫のコラーゲン2種盛り

肉 国産豚バラ

4、火鍋ペ物 中華細麺

5、本日のデザート

【飲み放題ドリンクの内容】 90分制 ※ラストオーダー30分前

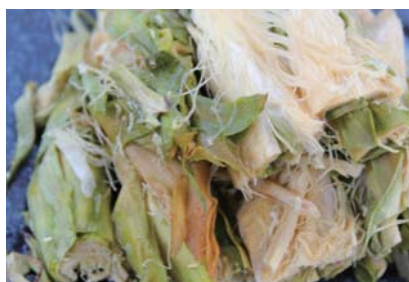
ワイン赤・白 スパークリングワイン 紹興酒 ジャスミン茶、ウーロン茶、 ドラゴンビネガー



※写真はイメージとなります。※表記価格は全て税込みです。

鍋追加具材

お肉	[疲労回復]	国産豚バラ _____	800
		ビタミンB1とコラーゲンが豊富で疲労回復に効果的。	
	[老化防止]	イベリコ豚肩ロース _____	900
		ビタミンB群・E、抗酸化物質などを含み、動脈硬化防止や老化防止に効果的。	
	[滋養・強壮]	ラム肉 _____	700
		低コレステロールでお肌に良いアミノ酸が豊富です。	
お野菜	[美肌・美容]	野菜盛り合せ _____	800
		食物繊維・ビタミンC豊富な野菜盛り合せ。	
	[美肌・デトックス]	霸王花（ドラゴンフルーツの茎） _____	800
		ドラゴンフルーツの茎です。美肌・デトックスなど万能食材。	
	[免疫力アップ]	きのこ盛り合せ _____	1,000
		きのこ類は、低カロリー・免疫力を促し、美肌には必需品です。	
	[美肌・美容]	きくらげ盛り合せ（白・黒2種のきくらげ） _____	700
		楊貴妃が愛した白キクラゲは美肌効果が期待できます。	
鍋具材	[抗ストレス]	海老ワンタン _____	600
		海老の香と、ワンタン皮の滑らかさをお試し下さい。	
	[疲労回復]	海老 _____	650
		高タンパク低脂肪で、ビタミンEの含有量が多い海老。疲労回復に効果的。	
	[疲労回復]	イカ団子 _____	500
		タウリン豊富で、肝臓機能向上、血圧やコレステロールを抑える効能あり。	
特殊具材	[美肌・美容]	各種コラーゲン _____	600～
		お肌に嬉しいコラーゲン。お鍋のスープに溶かしてお召し上がりください。	



霸王花（ドラゴンフルーツの茎）



海老ワンタン



豆腐麺

※表記価格は全て税抜きです。 ※その他料理についてはスタッフにお尋ねください。

特殊具材	[疲労回復]	高麗人參 _____ 血の巡りを改善する効食が見受けられます。	2,000
	[美肌・美容]	真珠粉 _____ 肌の張りを促し、老化した皮膚を改善する。	1,000
	[美肌・美容]	フカヒレ（金） _____ 塊状のフカヒレ。お肌を内側から支えお肌にハリや弾力潤いを与えます。	2,000
	[美肌・美容]	フカヒレ（銀） _____ 金翅（繊維状のフカヒレ）。貧血予防や骨を丈夫にししなやかさを与えます。	1,000
	[美肌・美容]	フカヒレ（金+銀） _____ コラーゲンをたっぷり含みデトックス効果、美肌美容お肌に嬉しい食材です。	2,800
追加メニュー	[疲労回復]	豆腐麺 _____ 大豆タンパク豊富・中華定番押し豆腐です。糖質が気になる方におすすめ。	400
	[疲労回復]	特製太春雨 _____ さつまいもからできた特製の太春雨です。	400
	[疲労回復]	中華細麺 _____ ビタミンB1を含み、糖質代謝や疲労回復に有用とされています。	400
	[疲労回復]	雑炊 _____ 身体を芯から温め、免疫力を上げ風邪を早く治します。	300

BEAUTY&HEALTHY APPETIZER

前菜

[アンチエイジング]	特製XO醬 _____ 笑龍自家製の調味料です。身体を温め食を促す効果が見受けられます。	600
[美肌・美容]	ザーサイ _____ むくみ解消や美肌効果、赤ら顔の解消効果、目の下のクマ予防に。	400
[むくみ防止]	くらげの生姜ソース和え _____ 高血圧の予防、むくみの改善、血行促進、二日酔いの改善などにも。	1,000



真珠粉



フカヒレ(写真右)金、(写真左)銀



特製XO醬

※表記価格は全て税抜きです。 ※その他料理についてはスタッフにお尋ねください。

おすすめの一品



「鰻 鰯 土鍋」----- 5,000

「極上鰻 鰯 土鍋コース」に含まれる鰻 鰯 土鍋の単品メニューができました。コラーゲンが豊富に含まれるフカヒレは歯ごたえと柔らかさが絶妙。濃厚なソースが絡みあい、口の中に豊かに広がります。



「海老 春巻き」----- 630

姉妹店の中国飯店 花壇でも大人気の海老春巻き。その長さに驚かれる方も多いです。パイ生地で作られたサクサク感の歯ごたえを是非お楽しみください。お好みで自家製調味料「麻辣醬」と一緒にどうぞ。

笑龍の手作り調味料のご紹介



笑龍のディナータイムでもご好評いただいている「笑龍の手作り調味料」がお買い求めいただけるようになりました。ご家庭のお料理にお使いいただいたり、鍋に加えたり、カレーの隠し味などそのまま美味しくいただけますが、素材や配合をアレンジしてぜひご活用くださいませ。

「薬膳辣油」

600

山椒・鷹の爪・陳皮（みかんの皮）・なつめ・唐辛子等をよく混ぜて熱し、秘伝の油を数回に分けて具材にからませて、余熱でゆくり辛みを抽出させて丁寧にお作りしております。

「麻辣醬」

1,000

中国のピリ辛調味料の山椒がよく効いています。鍋料理や煮物などもこの一瓶で本格的な味に。

「XO醬」

1,500

干し貝柱と干し海老の旨みたっぷり。炒め物や高級な肴の箸休めにどうぞ。