

季節のコース / Course menu

琥珀コース

Amber course

お一人様 ¥7,500 (税込 ¥8,100)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂特拼盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

薑絲菜脯腊腸蒸石斑

ハタの広東大根漬と中国ソーセージの蒸し物

Steamed grouper with Cantonese pickles and Chinese sausage

鮮貝蒸魚翅羹

ホタテ貝と蒸入りふかひれスープ

Shark's fin soup with scallop and turnip

黒椒紫洋葱炒牛肉絲

細切り和牛と紫玉ネギの黒胡椒炒め

Stir-fried Japanese beef and red onion with black pepper sauce

田園時蔬菜

季節野菜の炒め

Deep-fried soft shellcrab with garlic spice

麗穂双点心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Today's dim sum(Two kinds)

碎米芽菜肉鬆炒飯

挽き肉と四川漬菜のチャーハン

Fried rice with minced pork and Sichuan pickles

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

珊瑚コース

Coral course

お一人様 ¥10,000 (税込 ¥10,800)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂特拼盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

青椒醬煎鮮貝

ホタテ貝のグリーンチリソース炒め

Stir-fried scallop with green pepper

瑤柱蟹肉魚翅羹

蟹肉と干し貝柱入りふかひれスープ

Shark's fin soup with dry scallop and crab meats

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

蠔油香菇牛肉

和牛リブソースと椎茸のオイスターソース炒め

Stir-fried Japanese beef with black mushroom with oyster sauce

蝦米炒菜花

菜の花と干し海老の炒め

Stir-fried rape blossoms and dry shrimps

麗穂双点心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Today's dim sum(Two kinds)

菜脯和牛炒飯

和牛と広東大根漬け入りチャーハン

Fried rice with Japanese beef and Cantonese pickles

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

※ 表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。
※ メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。

翡翠コース

Jade course

お一人様 ¥13,000 (税込 ¥14,040)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂特拼盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

蒜子豆豉爆和牛

和牛サーロインとニンニクの黒豆ミソ炒め

Stir-fried Japanese beef and garlic with black beans sauce

牛肝菌花膠燉翅湯

ポルチーニ茸と魚の浮き袋入りふかひれスープ

Steamed shark's fin soup with porcini mushroom and dried fish bladder

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

蠔油炆鮮魚

本日の鮮魚のオイスターソース煮込み

Braised today's fresh fish with Cantonese oyster sauce

菜脯紅椒炒腊腸

中国ソーセージと広東大根漬の唐辛子炒め

Stir-fried Chinese sausage with Chinese pickles

野菌炒刀豆

キノコとモロッコインゲンの炒め

Stir-fried mrocco green beans and mushrooms

蝦籽蟹肉扒生麵

蟹肉と海老の卵のあんかけそば

Braised noodle with crab meats and shrimp roe

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

瑠璃コース

Lapis Lazuli course

お一人様 ¥18,000 (税込 ¥19,440)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂特拼盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

攪角露筍大蝦

大エビとアスパラガス、中国オリーブの炒め

Stir-fried prawn and green asparagas with Chinese olive

砂鍋大排翅

上海風、ふかひれの姿土鍋煮込み

Braised whole shark's fin Shanghai style in a earthen pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

百里香炒和牛

黒毛和牛サーロインの香草(タイム)炒め

Stir-fried Japanese beef with thyme

薑絲菜脯腊腸蒸石斑

ハタの広東大根漬と中国ソーセージの蒸し物

Steamed grouper with Contonese pickles and Chinese sausage

茭白炒豆苗

豆苗とマコモ筍のあっさり炒め

Stir-fried pea sprouts and manchurian wild rice

山椒鮮貝炒飯

ホタテ貝と山椒のチャーハン

Fried pepper rice with scallops

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

※ 表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。
※ メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。

ホウギョク
芳玉コース

Precious Stone course

お一人様 **¥23,000** (税込 ¥24,841)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂特品盤

麗穂式特製前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

是日特選海鮮

本日の特選海鮮料理

Today's special seafood dish

魚子醬松露油濃湯海虎翅

極上ふかひれのトリュフオイル入り醤油煮込み

Braied superior shark's fin with truffle oil in special soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

麻辣炒活鮑魚牛柳

鮑と和牛フィレ肉のマーラー醬炒め

Stir-fried abalone and Japanese fillet beef with Mah Rah sauce

白灼象拔蚌

ミル貝の湯引き、特製醤油かけ

Parboiled tresus keenae clam with original soy sauce

薑米方魚炒斗白

広東白菜と干しヒラメの生姜炒め

Stir-fried Chinese white cabbage and dried flat fish with ginger

腊腸花菇香米炒飯

中国ソーセージと椎茸の香り米のチャーハン

Fried jasmine rice with Chinese sausage and black mushroom

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ソウギョク
蒼玉コース

Sapphire course

お一人様 **¥29,000** (税込 ¥31,320)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂特品盤

麗穂式特製前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

是日特選海鮮

本日の特選海鮮料理

Today's special seafood dish

麗穂"佛跳牆"

山海珍味と薬膳の極上蒸しスープ

"REIHO" Buddah jumping over the wall soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

花菇扣三十頭干鮑

干シアワビの姿煮込み

Braised dried abalone in oyster sauce

燕窩麒麟蒸石斑

活ハタ、金華ハム、椎茸の重ね蒸し

ツバメの巣入り卵白ソース仕立て

Steamed grouper, Chinese hum and black mushroom with birds nest and egg white sauce

舞茸炒斗白

広東白菜とマイタケのあっさり炒め

Stir-fried Cantonese white cabbage and Maitake mushrooms

金腿瑤柱香米炒飯

干し貝柱と金華ハム入り香り米のチャーハン

Fried jasmine rice with Chinese hum and dry scallop

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

※ 表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。
※ メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。