

季節のコース / Course menu

琥珀コース

Amber course

お一人様 ¥8,000 (税込 ¥8,800)

※ お二人様よりご注文頂けます

粵式焼味盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

白汁本日鮮魚

本日の鮮魚のクリーム煮込み

Braised today's fish in cream sauce

蚕豆蟹肉魚翅

蟹肉と空豆入りふかひれスープ

Shark's fin soup with crab meat and broad beans

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

菖頭泡貴妃貝

桑名産活蛤とらっきょうのあっさり炒め

Stir-fried hard clam with Japanese leek

港式特品點

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Assorted dim sum (two kinds)

川式和牛撈麵

四川風和牛の煮込みそば

Stewed Sichuan noodle with Japanese beef

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 ¥11,000 (税込 ¥12,100)

※ お二人様よりご注文頂けます

焼味特品盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

XO粉絲蒸貴妃貝

桑名産活蛤の自家製XO醬蒸し

Steamed hard clam with special XO sauce

紅焼広東小排翅

広東風小ふかひれの姿煮込み

Braised whole shark's fin Cantonese style

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

三菇蠔皇和牛

三種きのこと和牛のオイスターソース炒め

Stir-fried Japanese beef with three kind of mushrooms in oyster sauce

港式蒸双點

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Assorted dim sum (two kinds)

干貝蛋白香米炒飯

干し貝柱入りジャスミンライスのチャーハン

Fried jasmine rice with dry 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。

翡翠コース

Jade course

お一人様 ¥14,000 (税込 ¥15,400)

※ お二人様よりご注文頂けます

焼味大拼盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

網油炸蟹鉗

五目入り蟹爪の網油包み揚げ

Fried crab claw wrapped in assorted meats

上湯干煎排翅

ふかひれの煎り焼き 上湯ソースかけ

Shark's fin steak with Cantonese superior sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

海胆腐乳蝦球

大海老の揚げ物 特製海胆ソース和え

Fried prawn with special sea urchin sauce

宮保和牛丁

和牛とカシューナッツの四川風唐辛子炒め

Stir-fried Japanese beef with cashew nuts Sichuan style

什菇姜絲鶏蒸飯

きのこ名古屋コーチンの蒸しご飯

Steamed rice with chicken and assorted mushrooms

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 ¥19,000 (税込 ¥20,900)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂焼味盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

黒椒牛油炒鮮鮑魚

活鮑の黒胡椒バター炒め

Stir-fried fresh abalone with butter and black pepper sauce

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

鵝肝川汁和牛

フォアグラと和牛サーロインの四川風ピリ辛ソース炒め

Stir-fried Japanese beef with foie gras in Shichuan sauce

蟹肉扒時蔬帶子

帆立と季節野菜のタラバ蟹餡かけ

Braised scallops with crab meat sauce

櫻蝦炆伊麵

桜エビのイーファー麵

Flat noodle with sakura shrimp

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。

ホウキョク
芳玉コース

Precious Stone course

お一人様 ¥24,000 (税込 ¥26,400)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂大拼盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

黒松露炒本日魚

本日の鮮魚のソテー 海老ミソ入り黒トリュフソースかけ

Stir-fried today's fresh fish with special black truffle sauce

海胆帯子焼排翅

海胆と帆立貝の広東風ふかひれの姿煮込み

Braised whole shark's fin with sea urchin and scallops Cantonese style

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

泰国爆龍蝦

伊勢海老のタイ式XO醬炒め

Stir-fried fresh lobster with Thai XO sauce

風沙和牛条

和牛サーロインのガーリックチップ和え

Fried Japanese beef with garlic chips

竹筴上湯湯麵

衣笠茸入り極上スープそば

Cantonese superior soup noodles with KINUGASA mushroom

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ソウキョク
蒼玉コース

Sapphire course

お一人様 ¥30,000 (税込 ¥33,000)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂大拼盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

海胆蟹肉海虎翅

海胆とタラバ蟹の極上ふかひれ煮込み

Braised superior shark's fin with sea urchin and crab meats

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

白玉蔵龍皇

活伊勢海老の極上スープかけ ロワイヤル仕立て

Steamed fresh lobster with superior Chinese soup

時蔬干鮑魚

干し鮑のオイスターソース煮込み 季節の野菜添え

Braised dried abalone with seasonal vegetables in oyster sauce

沙茶和牛卷

和牛のアスパラガス巻 沙茶ソースかけ

Stir-fried asparagus rolled Japanese beef with satay sauce

黒松露鮑汁撈飯

鮑の戻し汁を使った広東風トリュフリゾット

Cantonese abalone risotto with truffle

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。