

## 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

麗穂式前菜盛り合わせ

*Assorted appetizer*

#### 小巻心菜回鍋肉

芽キャベツのホイコーロー

*Stir-fried pork and brussels sprouts with sweet soy bean paste*

#### 珍珠果蟹肉魚翅羹

蟹肉とバジルシード入りふかひれスープ

*Shark's fin soup with crab meats and basil seeds*

#### 青茄子豆豉蒸鮮魚

本日の鮮魚と青茄子の黒豆ミソ蒸し

*Steamed today's fresh fish and green eggplant in black beans sauce*

#### 田園時蔬菜

季節野菜の炒め

*Stir-fried seasonal vegetables*

#### 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)*

#### 角豆黒椒肉鬆炒飯

十六ささげと挽き肉の黒胡椒チャーハン

*Fried black pepper rice with yard beans and minced pork*

#### 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

麗穂式前菜盛り合わせ

*Assorted appetizer*

#### 梅醬脆皮石斑球

ハタのカリカリ揚げ 梅ソースかけ

*Crispy deep-fried grouper with plum sauce*

#### 無花果螺肉燉魚翅湯

ツブ貝と乾燥イチジク入りふかひれスープ

*Shark's fin soup with whelk and dried figs*

#### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

#### 豆豉苦瓜炒和牛絲

細切り和牛と苦瓜の黒豆ミソ炒め

*Stir-fried Japanese beef and bitter gourds with black beans sauce*

#### 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)*

#### 牛肝菌鮮貝炒飯

ホタテ貝とポルチーニ茸のチャーハン

*Fried rice with scallops and porcini mushroom*

#### 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

麗穂式前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

米酒豆椒炒蝦球

海老と伏見唐辛子の炒め 広東米酒風味

Stir-fried shrimp and Fushimi sweet long pepper flavored with Cantonese rice wine

紅焼元壺翅

壺入りふかひれの上海風濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin with soy sauce in clay pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

美極万願寺椒煎和牛

和牛サーロインと万願寺唐辛子のシーズニングソース炒め

Stir-fried Japanese beef and Manganji pepper with seasoning sauce

干扁苦瓜

苦瓜と挽き肉、オリーブオイル漬けからし菜の香ばしい炒め

Stir-fried bitter gourds with pickled Chinese mustard

梅肉翠瓜鮮貝炒飯

ホタテ貝とズッキーニの梅肉チャーハン

Fried pickled plum rice with scallops and zucchini

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

麗穂式前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

龍井茶風沙和牛

和牛サーロインのガーリックチップ和え 龍井茶風味

Fried Japanese beef with garlic chips Chinese green tea flavor

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

鮮山椒凍鮑魚

蒸し鮑の冷やし青山椒ソースかけ

Steamed cold abalone with Japanese pepper sauce

濃湯雛豆浸舞茸角豆

ひよこ豆と舞茸、十六ささげの濃厚スープかけ

Chick pea, yard beans and Maitake mushroom in thick soup

海胆紅米露筍炒飯

ウニ入りアスパラガスの赤米チャーハン

Fried red rice with sea urchin and green asparagus

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*

松露花膠紅焼排翅

ふかひれと魚の浮き袋の広東風姿煮込み トリュフ風味

*Braied superior shark's fin with air bladder flavored with truffle sauce*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

蠣油牛臉肉

和牛ホホ肉の中華風オイスターソース煮込み

*Braised Japanese beef cheek in oyster sauce*

雲腿蒸刀草百花海參

なまこと海老のすり身の金華ハム蒸し デイルソースかけ

*Steamed sea cucumber, minced shrimp and Chinese ham with dill sauce*

蟹肉冬瓜粒扒香米炒飯

蟹肉と冬瓜のあんかけ香り米チャーハン

*Fried jasmine rice with crab meat and winter melon*

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

干しアワビの姿煮込み

*Braised dried abalone in oyster sauce*

向日葵籽姜葱炒牛柳

和牛ヒレ肉とひまわりの種の炒め

*Stir-fried Japanese beef fillet with sunflower seeds*

上湯竹筴白露筍

キノガサ茸とホワイトアスパラガスの上湯ソースかけ

*Kinugasa mushroom and white asparagus in superior soup*

鮑汁鶏粒炆飯

鶏肉入り乾燥鮑もどし汁の土鍋リゾット

*Chicken risotto with abalone flavor*

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。