

## 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*

秦国爆龍蝦

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*

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*

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*

時蔬干鮑魚

三十頭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。