

ディナーコース

Dinner Course Menu

※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。

※表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴し
ます。

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなど
ございましたら、予め係の者にお申し付けください。

※ This menu is subject to change without notice.

※ A 10% service charge and tax will be added
to the price.

※ If you have any food allergies or special
requests, please ask our staff.

琥珀コース

Amber course

お一人様 ¥9,000 (税込 ¥9,900)

※ 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

蕪菁蒜茸蒸鮮魚

本日の鮮魚と蕪のガーリック風味蒸し

Steamed today's fresh fish and turnip with garlic

活蜆燉鮑魚

アワビと季節の貝の薬膳蒸しスープ

Steamed Chinese medicine soup with abalone and seasonal clam

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

麻辣茄瓜白子煲

タラ白子と茄子の麻辣ソース土鍋煮込み

Braised cod milt and egg plant with hot spicy sauce in a earthen pot

麗穂双點心

麗穂特製点心二種

Steamed dim sum (two kinds)

鷄粒鹹蛋炒飯

鶏肉と塩卵の特製チャーハン

Fried rice with chicken and salted egg

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

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

鮮春筍泡即日魚

本日の鮮魚と春筍のあっさり炒め

Stir-fried today's fresh fish with spring bamboo shoots

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 a clay pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

粉絲XO手長蟹煲

トラバ蟹の春雨入りXO醬土鍋煮込み

Braised king crab and glass noodles in a earthen pot

乾蝦保美豚腊肉

香港式保美豚の干し肉と乾燥えびの蒸し物

Steamed dry pork with dry shrimps

韭菜魚粒蒜香炒飯

ニラと白身魚のガーリック風味チャーハン

Fried rice with white fish and Chinese chive garlic flavor

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

廣東焼味盆

廣東風特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

荷葉籠仔姜葱蒸双鮮

本日の鮮魚とホタテ貝の葱・生姜風味 ハスの葉包み蒸し

Steamed today's fresh fish and scallop wrapped in lotus leaves ginger and scallion 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

蠔皇花菇大湯鮑

アワビと干し椎茸の極上オイスターソース煮込み

Braised abalone with dry black mushroom in oyster sauce

麻辣名古屋鶏煲

名古屋コーチンの麻辣ソース煮込み

Braised Nagoya chicken with Mala sauce

和牛絲干炒麵

和牛入り香港風焼きそば

Fried noodle with shredded beef Hongkong style

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

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

白灼鮮象拔蚌

白ミル貝の湯引き 香港風醤油ソース掛け

Boiled horse clam with Hongkong special soy sauce

蟹粉大排翅

蟹肉入り広東風ふかひれの姿煮込み

Braised whole shark's fin with crab roe CANTONESE style

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

XO 醬炒波士頓龍蝦

活オマールエビの特製XO醬炒め

Stir-fried Homarus lobster with XO sauce

蠣皇刺参炆湯鮑

鮑となまこのオイスターソース煮込み

Braised abalone and sea cucumber with oyster sauce

保美豚腊肉蝦乾蒸飯

干し保美豚と乾燥エビの香り蒸しご飯

Steamed rice with dry pork and dry shrimp

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

幸福大拼盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

籠仔金蒜蒸手長蟹

タラバ蟹のガーリック風味蒸し

Steamed king crab with garlic

天然竹筴釀海虎翅

極上ふかひれと天然きぬがさ茸の上湯ソース掛け

Superior shark's fin and bamboo pith in superior soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

蠣皇刺参炆湯鮑

二十七頭干し鮑と乾燥なまこのオイスターソース煮込み

Braised dried abalone and dry sea cucumber in oyster sauce

大葉攪角豆豉煎和牛柳

和牛ヒレ肉と中国オリーブのブラックビーンズソース炒め

Stir-fried Japanese fillet beef and Chinese olive with black beans sauce

鮮花蝦煎泡飯

活車海老の香港風スープご飯

Fresh prawn risotto Hongkong style

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert