

ランチコース / Lunch Course Menu

ミニコース

Petit course

¥3,000 (税込 ¥3,240)

※お二人様よりご利用いただけます

前菜三拼盆

前菜三種盛り合わせ

竹筍豆豉鶏球

鶏肉と竹の子の黒豆ミソ炒め

菠菜蝦粒豆腐羹

海老とほうれん草の豆腐スープ

田園時蔬菜

季節野菜の炒め

麗穂点心

麗穂点心師の作る本日の点心

是日焼味炒飯

広東風焼き物入りチャーハン

即日凍甜品

本日のデザート

飲茶コース

Dim-Sum course

¥3,800 (税込 ¥4,104)

※お二人様よりご利用いただけます

広東点心師と上海点心師による

おすすめの点心と中国茶の楽しめるコース

中国茶

お茶を下記より一種類お選び下さい

※テーブルにつき1種類とさせていただきます

Chinese tea(Please choose tea from the following)

A: 武夷岩茶 水金龜 (青茶) Shui jin Gui(Blue tea)

B: 龍井茶 (緑茶) Longjing Tea(Green tea)

C: 普洱茶 (黒茶) Pu'er(Black tea)

前菜三拼盆

前菜三種盛り合わせ

蒸点心二品

季節の蒸し点心二種

特別点心

本日の特別点心

炸点心三品

季節の揚げ点心三種

泡椒露笋炒蝦仁

塩漬け唐辛子入りアスパラガスと海老の炒め

松籽小魚炒飯

松の実入りちりめんじゃこのチャーハン

即日凍甜品

本日のデザート

※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.

水仙コース

Narcissus course

¥5,000 (税込 ¥5,400)

※お二人様よりご利用いただけます

前菜四拼盆

前菜四種盛り合わせ

麗穂双点心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

南瓜海鮮羹

海鮮とカボチャのスープ

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のスプタ

田園時蔬菜

季節野菜の炒め

珍珠貝大葉炒飯

ミニホタテ貝柱と青しそのチャーハン

即日凍甜品

本日のデザート

牡丹コース

Peony course

¥7,000 (税込 ¥7,560)

※お二人様よりご利用いただけます

前菜四拼盆

前菜四種盛り合わせ

麗穂三点心

麗穂点心師が作る本日の点心三種

鱈魚長芋魚翅羹

ふかひれ入り鱈と長芋のスープ

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

泡椒小魚蒸鮮貝

ホタテの塩漬け唐辛子・ちりめんじゃこ蒸し

時菜炒牛肉

季節野菜と牛カルビの炒め

肉末担々麵

四川タンタンメン

即日凍甜品

本日のデザート

蓮華コース

Lotus flower course

¥10,000 (税込 ¥10,800)

※お二人様よりご利用いただけます

前菜五拼盆

前菜五種盛り合わせ

豉汁百花煎双寶

茄子と赤ピーマン、海老のすり身のせ煎り焼き 黒豆ソースかけ

鮑魚准杞燉魚翅湯

ふかひれ入り漢方(干し長芋とクコの実)とアワビのスープ

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

紅燒牛腩

牛バラ肉の広東風煮込み

濃湯泡時蔬菜

季節野菜の濃厚白湯スープかけ

上海式点心

上海点心師が作る 本日のおすすめ点心

水耕菜蝦籽蟹肉炆生麵

蟹肉と海老の卵の煮込みそば 三つ葉添え

即日凍甜品

本日のデザート

桔梗コース

Bellflower course

¥15,000 (税込 ¥16,200)

※お二人様よりご利用いただけます

麗穂特品盤

麗穂式特製前菜盛り合わせ

即日海鮮料理

本日のおすすめ海鮮料理

砂鍋大排翅

上海風、ふかひれの姿土鍋煮込み

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

黒椒蜜姜和牛

黒毛和牛の黒胡椒炒め

干扁茭白筍

挽き肉とマコモ筍の香ばしい炒め

鶏泡魚松茸粥

ふくと松茸の特製かゆ

即日凍甜品

本日のデザート