

ランチコース / Lunch Course Menu

そばコース

Noodle course

¥2,500 (税込 ¥2,700)

※お一人様よりご利用いただけます

前菜三拼盆

季節の前菜三種盛り合せ

肉汁煎鍋貼

肉汁たっぷり焼き餃子

各式湯麺

スープそば (下記よりお選び下さい)

A 担々麺 (胡麻味)

タンタン麺

B 雪菜搾菜肉絲湯麺 (塩味)

豚肉と高菜とザーサイのスープそば

C 紅焼肉湯麺 (醤油味)

角煮のせスープそば

D 青椒鴨絲湯麺 (醤油味)

鴨肉とピーマンの細切りスープそば

E 叉焼姜葱撈麺 (塩味)

叉焼入りネギショウガ風味の煮込みそば

F 辣鶏肉湯麺 (辣味)

香港風 牛バラ肉入りスープそば

即日凍甜品

本日のデザート

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

季節の前菜三種盛り合せ

麗穂双点心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

鴨肉豆腐絲羹

鴨肉入り細切り豆腐のとろみスープ

黒椒炒鮮菇肉片

沖縄県産黒豚と秋のキノコを使った黒胡椒炒め

大葉小元貝炒飯

ミニホタテ貝柱入り大葉風味のチャーハン

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いたします。

※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

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

- A: 武夷岩茶 水金亀 (青茶)
B: 龍井茶 (緑茶)
C: 普洱茶 (黒茶)

前菜三拼盆

季節の前菜三種盛り合せ

麗穂五点心

広東式点心三種・上海式点心二種

風沙大眼青眼魚

三河湾メヒカリの揚げ物、ガーリックスパイス

双冬炒爽肉

豚トロと椎茸と竹の子の醤油味炒め

豆豉排骨蒸飯

香港風、スペアリブの黒豆ソース蒸しご飯

即日凍甜品

本日のデザート

水仙コース

Suisen 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

季節の前菜四種盛り合せ

麗穂三点心

麗穂点心師が作る本日の点心三種

百合鶏茸魚翅湯

ふかひれと百合根入り鶏肉のすり流しスープ

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

咸魚叉焼炒飯

チャーシュー入り塩干し魚風味チャーハン

即日凍甜品

本日のデザート

牡丹コース

Botan 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

季節の前菜四種盛り合せ

麗穂三点心

麗穂点心師が作る本日の点心三種

上海紅焼蟹肉魚翅

上海風、蟹肉入りふかひれの醤油煮込みスープ

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

蜜椒炒鮮菇牛肉

牛肉とキノコの愛知県産”菜の花はちみつ”と黒胡椒味ソース

田園時蔬菜

季節野菜の炒め

大良松子炒飯

松の実のせ中国溜まり醤油チャーハン

即日凍甜品

本日のデザート

蓮華コース

Renge 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

季節の前菜五種盛り合せ

豆豉百花冬菇

海老すり身と椎茸の合わせ蒸し、黒豆ソース

松茸金華燉魚翅

松茸とふかひれ入り金華ハムの極上蒸しスープ

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

紅米大排骨

骨付き豚スペリブの古代真米”赤米”煮込み

生炒三蔬菜

広東白菜・蓮根・銀杏のあっさり炒め

上海式点心

上海点心師が作る 本日のおすすめ点心

脆米瑤柱蛋白炒飯

干し貝柱と卵白入り香米チャーハン

即日凍甜品

本日のデザート