

ランチコース / Lunch Course Menu

飲茶コース

Dim-Sum course

¥4,000 (税込 ¥4,400)

※お二人様よりご利用いただけます

酔香鶏

香り鶏の紹興酒漬け

Drunken chicken

粵式蒸三點

広東風蒸し点心三種

Steamed dim sum (three kinds)

煎炸三品點

焼き点心・揚げ点心三種盛り合わせ

Today's special dim sum (three kinds)

蝦乾蒸腊肉

香港風 乾燥海老と干し豚バラ肉の蒸し物

Steamed pork spareribs with dry shrimps

清炒中国菜

本日の中国野菜のあっさり炒め

Stir-fried Today's Chinese vegetables

鹹魚蝦粒炒飯

海老とハムユイのチャーハン

Fried rice with shrimp and salted fish

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

果脯中国茶

オリジナル・フルーツ茶

Original dry fruit tea

水仙コース

Narcissus course

¥5,500 (税込 ¥6,050)

※お二人様よりご利用いただけます

麗穂前菜盆

季節の前菜四種盛り合わせ

Assorted appetizer (four kinds)

麗穂双點心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Assorted dim sum (two kinds)

韭黄帶子豆腐羹

黄ニラ入りホタテと豆腐のとろみスープ

Scallop and tofu thick soup with yellow leeks

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

宮保鮮鮫鯨

アンコウの広東風特製ソース炒め

Stir-fried anglerfish with special Cantonese sauce

春筍川式牛崧

春筍と牛ミンチの香り豆板醬炒め

Stir-fried spring bamboo sheets and minced beef with hot sauce

焼味雑菇炒飯

きのこ焼き物入りチャーハン

Fried rice with mushroom and BBQ pork

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

牡丹コース

Peony course

¥7,500 (税込 ¥8,250)

※お二人様よりご利用いただけます

麗穂前菜盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted appetizer (four kinds)

麗穂特式三點

麗穂特製点心三種

Steamed dim sum (three kinds)

上海酸辣翅

ふかひれ入り上海風サンラータン

Hot&sour soup with shark's fin Shanghai style

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

黒醋名古屋鶏

名古屋コーチンの黒酢炒め

Stir-fried Nagoya chicken with black vinegar

茄瓜蒜茸蒸蝦球

大海老と茄子のガーリック蒸し

Steamed prawn and egg plant with garlic

姜米魚粒炒飯

白身魚の生姜風味チャーハン

Fried rice with today's fish ginger flavor

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

蓮華コース

Lotus flower course

¥10,000 (税込 ¥11,000)

※お二人様よりご利用いただけます

特色前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

椒塩炸鮫鱈

アンコウと季節野菜の香り揚げ

Fried anglerfish with seasonal vegetables

湯鮑燉小排翅

アワビとふかひれの極上蒸しスープ

Steamed superior soup with shark's fin and abalone

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

麗穂蒸双點

麗穂広東点心二種

Steamed dim sum (two kinds)

乾葱豆豉地鶏煲

名古屋コーチンとエシャロットの黒豆味噌煮込み

Braised Nagoya chicken and eschalot with black beans sauce

春菜肉崧炒飯

春野菜と豚ミンチ肉のチャーハン

Fried rice with minced pork and spring vegetables

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

桔梗コース

Bellflower course

¥15,000 (税込 ¥16,500)

※お二人様よりご利用いただけます

特品焼味盆

焼き物入り特製前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

時蔬XO醬象拔蚌

白ミル貝と季節野菜の自家製XO醬炒め

Stir-fried horse clam and seasonal vegetables with XO sauce

砂鍋大排翅

上海風、ふかひれの姿土鍋煮込み

Braised 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

川汁即日鮮魚

本日の鮮魚 ピリ辛ソース炒め

Stir-fried today's fresh fish with chili oil sauce

時菇蠔油和牛

和牛サーロインと季節のキノコのオイスターソース炒め

Stir-fried Japanese beef with seasonal mushroom in oyster sauce

蝦子伊府麵

乾燥海老卵入り広東風煮込みそば

Stewed flat noodle with dry shrimp eggs

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

杜若コース

Iris laevigata course

¥20,000 (税込 ¥22,000)

※お二人様よりご利用いただけます

錦綉大拼盆

焼き物入り特製前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

竹筴麒麟鮮魚

本日の鮮魚 キヌガサ茸の麒麟蒸し

Steamed today's fresh fish with KINUGASA mushroom

廣東黑松露排翅

トリュフ入り広東風ふかひれの姿煮込み

Braised whole shark's fin Guangdong style with truffle

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

時蔬XO手長蟹

トラバ蟹と季節野菜の特製XO醬炒め

Stir-fried king crab and seasonal vegetables with XO sauce

蠔油清湯鮑

特撰アワビのオイスターソース煮込み

Braised abalone with oyster sauce

和牛烩炒飯

和牛入りあんかけチャーハン

Fried rice with beef drizzled with special sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert