

ランチコース / Lunch Course Menu

ミニコース

Petit course

¥3,800 (税込 ¥4,180)

※お二人様よりご利用いただけます

前菜三宝盆

前菜三種盛り合わせ

Assorted appetizer (three kinds)

麗穂双点心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Assorted dim sum (two kinds)

西湖牛肉羹

牛肉と陳皮、コリアンダーのトロミスープ

Coriander soup with beef and citrus peel

百花蒸豆腐

海老すり身と豆腐の合わせ蒸し

Steamed tofu with minced shrimps

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のスプタ

Sweet and sour pork with black vinegar

櫻花蝦生菜炒飯

桜海老とレタスのチャーハン

Fried rice with sakura shrimps and lettuce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

飲茶コース

Dim-Sum course

¥4,500 (税込 ¥4,950)

※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 水金亀 (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)

成都口水鶏

麗穂風 蒸し香り鶏の四川風辛味ソース

Chilled steamed chicken with Sichuan hot sauce

花膠燉鶏湯

魚の浮き袋と椎茸、鶏肉の蒸しスープ

Steamed superior chicken soup with air bladder and black mushroom

港式蒸四點

季節の蒸し点心四種

Steamed dim sum (four kinds)

煎炸三品點

季節の揚げ点心三種

Fried dim sum (three kinds)

薑頭泡蝦仁

海老とらっきょうのあっさり炒め

Stir-fried shrimps with Japanese leek

荷葉糯米飯

五目入りもち米飯 蓮の葉包み蒸し

Steamed glutinous rice wrapped in lotus leaves with assorted meats

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

※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

¥5,500 (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)

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)

蟹肉蚕豆羹

蟹肉とそら豆のとろみスープ

Crab meat soup with broad bean

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

糖醋崧子魚球

松の実入り鮮魚の甘酢ソース

Sweet sour today's fish with pine nuts

上海紅焼肉

上海風 皮付き豚バラ肉の醤油煮込み

Braised pork ribs Shanghai style

和牛炊米粉

和牛入り煮込みビーフン

Stewed rice noodle with Japanese beef

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

麗穂特製前菜四種盛り合わせ

Assorted appetizer (four kinds)

粵式蒸三點

広東風蒸し点心三種

Assorted dim sum (three kinds)

蟹肉魚翅青豆羹

ふかひれと蟹肉、グリーンピースのスープ

Greenpeas based shark's fin soup with crab meat

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

芙蓉炒蝦仁

海老と卵白のあっさり炒め

Stir-fried shrimp with egg white

鎮江五花肉

皮付き豚バラ肉の鎮江黒酢煮込み

Braised pork ribs with Chinese CHINKON vinegar

和牛生菜炒飯

和牛とレタスのチャーハン

Fried rice with Japanese beef and lettuce

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

羊城前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

豉汁蒸活鮑魚

活き鮑の黒豆味噌蒸し

Steamed abalone with blackbeans sauce

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

上海特品點

特製上海点心

Shanghai special dim sum

金針雲耳魚蒸飯

特撰漢方と本日の鮮魚の蒸しご飯

Steamed rice with today's fresh fish and traditional Chinese medicine

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

金針雲耳蒸本日海鮮

本日の海鮮の特撰漢方蒸し

Steamed today's seafood with traditional Chinese medicine

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

海皇黄姜焗牛油果

アボカドと海の幸のターメリックオープン焼き

Baked assorted seafood and avocado with turmeric

鎮江醋和牛腩

和牛サーロインの鎮江黒酢炒め

Stir-fried Japanese beef with Chinese CHINKON vinegar

什錦港式泡飯

香港式五目ぞうすい

Hongkong rissot with assorted meats

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert