

ランチコース

Lunch 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.

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

雲南白花生

茹で豚バラ肉の特製ニンニクソース掛け

Boiled slice pork with special garlic sauce

蕪菁蟹肉湯

蟹肉入り蕪の広東風スープ

Crab meat soup with turnip

麗穂式點心

蒸し點心二種・揚げ點心二種

Steamed dim sum

特別點心

本日の特別點心

Today's special dim sum

芥蘭炒帶子

ホタテ貝とガイラン菜のあっさり塩炒め

Stir-fried scallops with Chinese GAIRAN vegetables

鴨絲韭黃銀牙湯麵

細切り鴨肉入り黄ニラともやしの汁そば

Duck meat soup noodle with yellow leeks and bean sprouts

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)

蒸双特 點

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Assorted dim sum (two kinds)

蕪菁竹筴蟹羹

蕪・絹筴茸と蟹肉のとろみスープ

Turnip and KINUGASA mushroom thick soup with crab meats

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のスブタ

Sweet and sour pork with black vinegar

蝦乾上湯時蔬

干し海老と季節野菜の上湯ソースかけ

Dry shrimp and seasonal vegetables with superior soup sauce

和牛崧炒米粉

和牛ミンチ入り焼きビーフン

Stir-fried rice noodle with minced 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

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted appetizer (four kinds)

白果舞茸大蝦球

大海老と銀杏・舞茸のあっさり炒め

Stir-fried prawn with ginkgo and oyster mushroom

蕪菁干貝翅

干し貝柱と蕪入りふかひれのスープ

Shark's fin soup with dry scallop and turnip

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

上海醬油五花腩

上海風 豚バラ肉の醬油煮込み

Braised pork ribs Shanghai style

蟹粉小籠包子

上海蟹ミソ入り小籠包

Steamed soup dumpling with Shanghai crabs

時蔬和牛炒飯

和牛と季節野菜のチャーハン

Fried rice with Japanese beef and seasonal vegetable

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

松茸蒸鮮魚

松茸と本日の鮮魚の蒸し物

Steamed Today's fresh fish with MATSUTAKE mushroom

竹筴焼小排翅

絹筴茸とふかひれの姿煮込み

Braised shark's fin with KINUGASA mushroom

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

沙茶白果和牛

銀杏と和牛のバーベキューソース炒め

Stir-fried Japanese beef and with BBQ sauce

上海特品點

特製上海点心

Shanghai special dim sum

蝦乾肉餅蒸飯

広東風 干し海老と豚挽き肉の蒸しご飯

Steamed rice with minced pork and dry shrimps

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

威瓜芋茸百花蟹鉗

タロ芋と海老すり身付け蟹爪の揚げ物

Fried crab claw with taro and minced shrimp

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

白果老干媽和牛

和牛サーロインと銀杏のピリ辛ラー油炒め

Stir-fried Japanese sirloin beef and ginkgo with chili oil sauce

元西上湯浸鮮魚

本日の鮮魚の上湯ソースかけ 香菜風味

Steamed Today's fish with superior soup sauce coriander flavor

韭黄XO醬炒河粉

黄ニラと平打ち麺のXO醬炒め

Stir-fried flat noodle and yellow leek with XO sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert