

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 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

¥4,400 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

双味凍鵝肝

フォアグラのムース 空豆と苺のソース掛け

Foiegras with broad bean and strawberry sauce

粵式蒸三點

廣東特製点心三種

Steamed dim sum (three kinds)

特別一品點心

本日の特別点心

Today's special dim sum

煎炸双點心

焼き点心・揚げ点心二種盛り合わせ

Fried dim sum (two kinds)

百合西芹炒帶子

ホタテと百合根・セロリのあっさり炒め

Stir-fried scallops with lily bulb and celery

櫻花蝦時菜炒飯

季節野菜と桜エビのチャーハン

Fried rice with sakura shrimp and seasonal vegetables

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

¥6,050 (税込み)

※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)

純菜干貝羹

ジュンサイと干し貝柱のとろみスープ

Dried scallops and watershield soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

時菜奶油帶子

季節野菜とホタテのクリームソース煮込み

Braised scallops in cream sauce with seasonal vegetables

時菇 XO 炒地鶏柳

名古屋コーチンとキノコの自家製XO醬炒め

Stir-fried Nagoya chicken with mushrooms in XO sauce

和牛醬汁炒飯

和牛入り特製シーズニングソースチャーハン

Fried rice with Japanese beef flavored with special seasoning sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

牡丹コース

Peony course

¥8,250 (税込み)

※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)

麗穂双點心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Assorted dim sum (two kinds)

蚕豆蟹肉翅

そら豆と蟹肉入りふかひれのスープ

Shark's fin soup with crab meat and broad beans

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

豆板時蔬炒蝦球

季節野菜と大海老の豆板醬香り炒め

Stir-fried prawns in Chinese bean paste

黒醋炸排骨

上海名物 黒醋のスプタ

Shanghai sweet and sour pork in black vinegar sauce

雪菜櫻花蝦炆米粉

桜エビと高菜の煮込みビーフン

Stewed vermicelli noodles with sakura shrimp and pickled mustard leaf

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

蓮華コース

Lotus flower course

¥11,000 (税込み)

※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

白灼北寄貝

香港風 活きホッキ貝の湯引き

Par-boiled live surfclam Hongkong style

廣白鶏燉翅

鶏肉とふかひれの姿入り蒸しスープ

Steamed shark's fin soup with chicken meat

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

黒椒牛油炒蝦球

大海老の黒胡椒・バター風味炒め

Stir-fried prawn in flavored with black pepper and butter

上海特品點

本日の上海点心

Today's shanghai dim sum

和牛XO炆伊麵

和牛と自家製XO醬の煮込みイーフー麵

Stewed Hongkong noodles with Japanese beef in XO sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

桔梗コース

Bellflower course

¥16,500 (税込み)

※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炒双貝

旬の貝二種の自家製XO醬炒め

Two kinds Stir-fried assorted shellfish in 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

竹筴蒸鮮魚

本日の鮮魚ときぬがさ茸の広東風蒸し物

Steamed today's fresh fish with Kinugasa mushroom Cantonese style

干貝扒時菜

季節野菜の干し貝柱あんかけ

Seasonal vegetables with dry scallop sauce

櫻花蝦粒炒飯

桜エビ入りチャーハン

Fried rice with sakura shrimp

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert