

お正月コース / New year course menu

お一人様 **¥10,000** (税込 ¥10,800)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂特拼盆

お正月の前菜盛り合わせ

青椒醬煎鮮貝

ホタテ貝のグリーンチリソース炒め

瑤柱蟹肉魚翅羹

蟹肉と干し貝柱入りふかひれスープ

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

蠟油香菇牛肉

和牛リブソースと椎茸のオイスターソース炒め

蝦米炒菜花

菜の花と干しエビの炒め

麗穂双点心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

菜脯和牛炒飯

広東大根漬け入り和牛チャーハン

即日凍甜品

本日のデザート

お一人様 **¥15,000** (税込 ¥17,820)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂特拼盆

お正月の前菜盛り合わせ

蒜子豆豉爆和牛

和牛サーロインとニンニクの黒豆ミソ炒め

牛肝菌花膠燉翅湯

ポルチーニ茸と魚の浮袋入りふかひれスープ

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

蠟油炆魚倉魚

マナカツオのオイスターソース煮込み

茭白炒豆苗

豆苗とマコモ茸のあっさり炒め

上海式点心

上海点心師が作る 本日のおすすめ点心

蝦籽蟹肉扒生麵

蟹肉と海老の卵のあんかけそば

即日凍甜品

本日のデザート

※ 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。
※ 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。

お一人様 **¥20,000** (税込 ¥23,760)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂特拼盆

お正月の前菜盛り合わせ

刀草煎是日海鮮

本日の海鮮の香草(ディルウィドー)炒め

砂鍋大排翅

上海風、ふかひれの姿土鍋煮込み

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

麻辣炒活鮑牛柳

鮑と牛フィレ肉のマラー醬炒め

白灼象拔蚌

活ミル貝の湯引き 特製醬油かけ

豆漿浸茭白菜苗

マコモ茸と広東白菜の豆乳スープかけ

山椒和牛炒飯

山椒入り和牛チャーハン

即日凍甜品

本日のデザート

お一人様 **¥30,000** (税込 ¥35,640)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂特拼盆

お正月の前菜盛り合わせ

松露油濃湯開邊龍蝦

伊勢海老のトリュフ油入り特製スープ煮込み

金箔紅焼海虎翅

極上ふかひれの醬油煮込み

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

花菇扣三十頭干鮑

干しアワビの姿煮込み

XO醬鵝肝炒牛柳

和牛フィレ肉とフォアグラの自家製XO醬炒め

瑤柱蟹肉扒斗白

蟹肉と広東白菜の干し貝柱ソースあんかけ

金腿露筍香米炒飯

金華ハムとグリーンアスパラガス入り香り米チャーハン

即日凍甜品

本日のデザート

※ 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。
※ 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。