

季節のコース / Course menu

琥珀コース

お一人様 ¥7,500 (税込 ¥8,100)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合せ
Assorted appetizer(Four kinds)

蒜茸蒸鮮貝

広東風帆立のガーリック蒸し
Steamed scallop with garlic Guangdong style

鱈魚魚翅羹

ふかひれと鱈のトロみスープ
Shark's fin soup with codfish

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のスプタ
Sweet and sour pork with black vinegar

田園時蔬菜

季節野菜の炒め
Stir-fried seasonal vegetables

麗穂双点心

麗穂点心師が作る本日の点心二種
Today's dim sum(Two kinds)

高菜蟹肉炒飯

トラバ蟹と高菜漬のチャーハン
Fried rice with crab meat and Chinese pickles

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

珊瑚コース

お一人様 ¥10,000 (税込 ¥10,800)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合せ
Assorted appetizer(Four kinds)

潮州辣油炒鮮貝

広東潮州風 帆立とアスパラガスのピリ辛炒め
Stir-fried scallop and asparagus with Guangdong chili sauce

紅焼白菜元壺

ふかひれと白菜の濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin and Chinese cabbage with soy sauce in a clay pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing duck

蠟皇牛柳絲

細切り牛ヒレ肉のオイスターソース炒め
Stir-fried thinly sliced beef with oyster sauce

干扁蓮藕片

蓮根と挽き肉の香ばしい炒め
Stir-fried lotus root and ground pork

麗穂双点心

麗穂点心師が作る本日の点心二種
Today's dim sum(Two kinds)

大良崧子炒飯

松の実のせ中国たまり醤油味チャーハン
Fried rice with Chinese soy sauce and ground beef topped with pine nuts

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

翡翠コース

お一人様 ¥13,000 (税込 ¥14,040)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ
Assorted appetizer (Five kinds)

豆豉百合炒蝦球

大ぶり海老と百合根の黒豆ソース炒め
Stir-fried prawn and lily bulb with black bean sauce

山伏茸螺肉燉魚翅

ふかひれ入りつぶ貝と山伏茸の蒸しスープ
Steamed shark's fin soup with yamabushi mushroom and whelk

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing duck

泡椒舞茸炒和牛

和牛と舞茸の唐辛子ソース炒め
Stir-fried Japanese beef and maitake mushroom with red pepper sauce

香葱醬油煎鮮貝

ホタテ貝の煎り焼き 醬油風味
Pan-fried scallop with soy sauce flavor

香菇炒菜芯

菜の花としいたけの炒め
Stir-fried rape blossoms and shiitake mushroom

松露香米蛋白炒飯

トリュフとジャスミンライスの卵白チャーハン
Fried jasmine rice with egg white and truffle

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

瑠璃コース

お一人様 ¥18,000 (税込 ¥19,440)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ
Assorted appetizer (Five kinds)

芝士焗大蝦

大海老の広東風チーズ焼き
Baked prawn with cheese Guangdong style

砂鍋大排翅

上海風、ふかひれの姿土鍋煮込み
Braised whole 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

醬油煎原只活鮑

活きアワビの煎り焼き 醬油風味
Pan-fried abalone with soy sauce flavor

豉汁炒和牛肉

和牛サーロインの黒豆ソース炒め
Stir-fried Japanese beef with black bean sauce

枸杞子濃湯菜花

菜の花の濃厚スープあんかけ、クコの実添え
Rape blossoms in Chinese thick soup with Chinese matrimony vine fruit

松露鮮貝炒飯

トリュフの香り、帆立貝と卵白のチャーハン
Fried rice with scallop and egg white in truffle flavor

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

ホウキョク

芳玉コース

お一人様 ¥23,000 (税込 ¥24,840)

前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合わせ

Assorted appetizer (Six kinds)

是日特選海鮮

本日の特選海鮮料理

Today's special seafood dish

紅焼蟹肉海虎翅

極上ふかひれとタラバ蟹の広東風煮込み

Braised superior shark's fin with crab meat in soy sauce Guangdong style

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

花菇扣活鮑

活きアワビと極上椎茸のオイスターソース煮込み

Braised fresh abalone and superior black mushroom in oyster sauce

豉汁百合炒和牛柳

和牛フィレ肉と百合根の黒豆ソース炒め

Stir-fried Japanese beef and lily bulb with black beans sauce

馬拉盞炒芥蘭菜

ガイラン菜のスペシャル干し海老醬炒め

Stir-fried Guangdong green vegetable with dried shrimp sauce

干鮑汁炆烏冬

干しアワビの戻しソース風味の麗穂風うどん

Reiho udon with dried abalone broth

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

【オプションメニュー】

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

1羽 (8~10枚) ¥10,000
whole (8~10 rolls)

1/2羽 (2~4枚) ¥5,000
half (2~4 rolls)

1/4羽 (2枚) ¥2,500

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。

※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。

※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。

※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。

※ Our courses are made to enjoy for two or more guests

※ This menu is subject to change without notice

※ A 10% service charge and tax will be added to the price change without notice