

## 季節のコース / Course menu

### 琥珀コース

Amber course

お一人様 ¥11,000 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

### 焼味特品盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

*Assorted appetizer*

### 風沙陳皮鮫鱈

あんこうのガーリックスパイス揚げ

*Deep-fried goosefish seasoned with garlic spice*

### 白菜元壺翅

ふかひれと白菜の上海風濃厚醤油煮込み

*Stewed shark's fin with chinese cabbage in soy sauce*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

### 川汁松阪猪

松阪ポークのピリ辛ソース炒め 紹興酒風味

*Stir-fried Matsuzaka pork in hot and spicy sauce Chinese wine flavored*

### 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)*

### 春菜蝦粒炒飯

春野菜と海老入りチャーハン

*Fried rice with shrimp and spring vegetables*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

### 翡翠コース

Jade course

お一人様 ¥16,500 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

### 麗穂前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

*Assorted appetizer*

### 風沙陳皮鮑

活き鮑のガーリックスパイス揚げ

*Deep-fried live abalone seasoned with garlic spice*

### 大補燉小排翅

ふかひれ入り薬膳澄ましスープ

*Chinese medicinal soup with shark's fin*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

### XO蒸鮮魚

本日の鮮魚のXO醬蒸し

*Steamed fresh fish with XO sauce*

### 黒醋脆和牛

和牛サーロインの上海風黒酢ソース

*Wagyu sirloin with black vinegar sauce*

### 干貝時蔬炒麵

季節野菜と干し貝柱の焼きそば

*Stir-fried noodles with dried scallops and vegetables*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

瑠璃コース

Lapis Lazuli course

お一人様 ¥22,000 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

廣東焼味盆

廣東風特製前菜盛り合わせ

*Assorted special appetizer*

時蔬XO双蚌

季節野菜と海鮮二種のXO醬炒め

*Stir-fried seafoods with vegetables in XO sauce*

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*

香辣黃帝蟹

タラバ蟹の四川風ピリ辛ソース煮込み

*Braised king crab in Sichuan hot and spicy sauce*

時菇和牛肉

彩りきのこと和牛のオイスターソース炒め

*Wagyu and assorted mushrooms in oyster sauce*

魚乾炒飯

とび子としらす入りチャーハン

*Fried rice with fishroe and whitebait*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

芳玉コース

Precious Stone course

お一人様 ¥27,500 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穗焼味盆

麗穗特製前菜盛り合わせ

*Assorted special appetizer*

XO炒象拔蚌活鮑

白ミル貝と活き鮑のXO醬炒め

*Stir-fried geoduck clam and live abalone in XO sauce*

高湯大排翅

ふかひれの広東風極上スープ姿煮込み

*Braised whole shark's fin Cantonese Style in superior soup*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

竹筴麒麟蒸鮮魚

本日の鮮魚とキヌガサ茸の重ね蒸し

*Steamed fresh fish with bamboo pith*

攪角排利牛

和牛ヒレ肉の炒め中国オリーブ風味

*Stir-fried wagyu fillet flavored with chinese olives*

蟹皇扒伊麵

蟹の内子入りあんかけイーフー麵

*Hongkong noodles with crab roe starchy sauce*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

ソウギョク  
蒼玉コース

Sapphire course

お一人様 ¥35,200 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

幸福大拼盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

*Assorted special appetizer*

XO炒波士頓龍蝦

オマール海老のXO醬炒め

*Stir-fried homarus lobster in XO sauce*

鮮魚絲海虎翅

極上ふかひれと鮮魚の広東風煮込み

*Braised shark's fin and fresh fish Cantonese Style in superior sauce*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

蝦子活鮑炆海參

活き鮑と干しナマコの海老の乾燥卵煮込み

*Braised live abalone and dried seacucumber in dried shrimp roe sauce*

川汁排利牛

和牛ヒレ肉の炒め 四川風ピリ辛ソース紹興酒風味

*Stir-fried wagyu fillet in Sichuan sauce Chinese wine flavored*

蛋白帶子炒飯

帆立入り卵白チャーハン

*Fried rice with eggwhite and scallops*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

ホウジュ  
宝珠コース

Cintamani course

お一人様 ¥38,500 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂大拼盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

*Assorted special appetizer*

象拔蚌泡活帶子

活きミル貝と帆立のあっさり炒め

*Stir-fried lightly-salted live geoduck clam and scallops*

蟹肉魚唇焼特大排翅

タラバ蟹と魚の唇入り特大ふかひれの姿煮込み

*Braised whole shark's fin with king crab and fish fluke fin*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

蠣油原只吉品鮑

吉浜産 干し鮑のオイスターソース煮込み

*Braised Yoshihama dried abalone in oyster sauce*

乾焼活龍蝦

活き伊勢海老の特製チリソース

*Live lobster in special chili sauce*

雪菜鮮魚蒸飯

高菜と鮮魚の香港風蒸しご飯

*Steamed rice with fresh fish and pickled leaf mustard*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

※ 表示価格に別途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。