

季節のコース / Course menu

琥珀コース

Amber course

お一人様 ¥12,100 (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

粉椒蝦球

大海老のピリ辛ガーリック風味揚げ

Deep-fried prawns seasoned with spiced garlic

冬瓜元壺翅

ふかひれと冬瓜の上海風濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin with winter melon in dark soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

豉汁炒帶子

活きホタテの黒豆味噌炒め

Stir-fried live scallops in black bean sauce

麗穂双點心

麗穂特製点心二種

Steamed Dim Sum (two kinds)

魚米菜炒飯

白身魚と野菜入りチャーハン

Fried rice with fish fillet and 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 ¥17,600 (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

XO醬蒸鮮魚

鮮魚のXO醬蒸し

Steamed fresh fish with XO sauce

甲魚燉排翅

ふかひれとスッポンの蒸しスープ

Steamed shark's fin and soft-shelled turtle soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

紅合米醬燒排骨

スペアリブの赤米ソース煮込み

Braised spareribs in special red sauce

蟹肉扒時菜

季節野菜の蟹肉あんかけ

Seasonal vegetables topped with crab meat starchy sauce

豉汁魷魚河粉

イカ入りあんかけきしめん 黒豆味噌風味

Stewed flat noodles with squid in black bean sauce

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 ¥23,100 (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

XO蒸象拔蚌

ミル貝のXO醬蒸し

Steamed giant clam with 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

百花煎釀鮮帶子

活きホタテと海老すり身の卵白あんかけ

Live scallops and shrimp topped with egg white starchy sauce

沙茶炒和牛絲

和牛の香港バーベキューソース炒め

Stir-fried wagyu in Chinese BBQ sauce

瀬尿蝦炒飯

麗穂特製 シャコ入りチャーハン

Fried rice with minced mantis shrimp

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 ¥28,600 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂焼味盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

白灼活中蝦

車海老の湯引き

Par-boiled prawns drizzled with soy sauce

紅焼排翅

広東風、ふかひれの姿煮込み

Braised whole shark's fin in superior sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

古法炆鮮鮑

活き鮑のオイスターソース煮込み

Braised live abalone in oyster sauce

粉椒和牛

和牛サーロインのピリ辛ガーリック風味揚げ

Deep-fried wagyu sirloin seasoned with spiced garlic

時菜魚片湯麵

鮮魚と野菜のスープそば

Soup noodles with fish fillet and vegetables

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 ¥36,300 (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

菇醬炒波士頓龍蝦

オマール海老ときのこの干し海老ソース炒め

Stir-fried homarus lobster in dried shrimp sauce

甲魚乾鮑燉排翅

スッポンと干し鮑、ふかひれ入り蒸しスープ

Steamed shark's fin with dried abalone and soft-shelled turtle soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

牛油上湯鮮魚

鮮魚の上湯ソース煮込み ガーリックバター風味

Braised fresh fish in garlic butter sauce

豆板醬炒和牛

和牛ヒレ肉の豆板醬炒め

Stir-fried wagyu fillet in chili bean sauce

帶子泡飯

ホタテの香港風スープご飯

Rice in soup with 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 ¥39,600 (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

火焰醉活中蝦

車海老の中国酒フランベ

Flambeed prawns in Chinese wine

活帶子海虎翅

極上ふかひれと活きホタテの広東風煮込み

Braised supreme shark's fin with scallops in superior sauce

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

川汁炒和牛

和牛ヒレ肉の四川風ピリ辛炒め

Stir-fried wagyu fillet in Sichuan sauce

鮮魚蒸原盅飯

鮮魚の香港風蒸しご飯

Steamed rice with fish fillet

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。