

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

蟹粉鮮魚

三重県産鮮魚の上海蟹みそあんかけ

Fresh fish topped with Shanghai crab roe sauce

紅焼元壺翅

ふかひれの濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin in dark soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

紫蘇葉炒蝦球

インドネシア産大海老のあっさり炒め

Stir-fried prawns with japanese basil

麗穂双點心

麗穂特製点心二種

Steamed Dim Sum (two kinds)

XO 醤油炒飯

豚挽き肉のXO醬チャーハン

Fried rice with minced pork flavored with XO sauce

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

時菜泡鮮帶子

北海道産活きホタテと季節野菜の炒め

Stir-fried live scallops with seasonal vegetables

沙魚肉燉魚翅

ふかひれのコラーゲン入り澄ましスープ

Steamed shark's flounder fin soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

香辣醬和牛

和牛サーロインの四川風炒め

Stir-fried wagyu in Sichuan sauce

特別二品點心

上海蟹入り点心二種

Two kinds of Dim sum with Shanghai crab roe

黒椒鮑汁伊麵

イーファー麵の鮑ソース煮込み

Stewed Hongkong flat noodles in abalone sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ル
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

陳皮黒豆蒸鮮魚

三重県産鮮魚の黒豆味噌ソース 陳皮風味

Steamed fish in black beans sauce with dried mandarin peel

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

香芋炆鮮鮑

韓国産鮑と里芋のオイスターソース煮込み

Braised abalone with taro in oyster sauce

露筍炒和牛

和牛とアスパラガスのあっさり炒め

Stir-fried wagyu with asparagus

火腿蝦粒炒飯

マレーシア産海老と金華ハム入りチャーハン

Fried rice with shrimp and chinese ham

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

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

白灼活鮑魚

韓国産活き鮑の湯引き

Par-boiled live abalone drizzled with special sauce

蟹皇海虎翅

極上ふかひれの蟹内子煮込み

Braised supreme shark's fin in crab roe sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

時菜XO炒鮮魚

三重県産鮮魚と季節野菜のXO醬炒め

Stir-fried fish with seasonal vegetables in XO sauce

黒松露炒和牛

和牛ヒレ肉の炒め黒トリュフ風味

Stir-fried wagyu fillet in black truffle sauce

竹筍帶子湯麵

北海道産ホタテとキノガサ茸入りスープそば

Soup noodles with scallops and kinugasa mushroom

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

醉蟹拼盆

上海蟹の紹興酒漬け入りの前菜盛り合わせ

Assorted appetizer including Drunken Shanghai crab

陳皮炸波士頓龍蝦

カナダ産オマール海老の陳皮風味揚げ

Deep-fried Homarus lobster flavored with dried mandarin peel

蟹粉海虎翅

極上ふかひれの上海蟹みそ煮込み

Braised supreme shark's fin in Shanghai crab roe sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

磨菇蝦子蒸活鮑

韓国産活き鮑のきのこソース蒸し

Steamed live abalone with mushroom shrimp miso sauce

川汁炒和牛

和牛ヒレ肉の四川風炒め

Stir-fried wagyu fillet in Sichuan sauce

又焼上湯麺

自家製又焼入りつゆそば

Soup noodles with bbq pork

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

蒜香牛油浪士頓龍蝦

カナダ産オマール海老の炒めガーリックバター風味

Stir-fried Homarus lobster in garlic-butter sauce

高湯乾焼排翅

ふかひれの煎り焼き上湯ソース

Seared shark's fin with superior sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

蠣皇乾鮑魚

岩手県産干し鮑のオイスターソース煮込み

Braised dried abalone in oyster sauce

黒松露竹筴炒和牛

和牛ヒレ肉の炒めキノコガサ茸入り黒トリュフソース

Stir-fried wagyu fillet in black truffle sauce

蟹粉撈拌麵

上海蟹みそ入り和えそば

Shanghai crab roe dressed noodles

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。