

ランチコース

Lunch Course Menu

※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10%のサービス料を頂戴します。

※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。

※ This menu is subject to change without notice.

※ A 10% service charge will be added to the price.

※ If you have any food allergies or special
requests, please ask our staff.

飲茶コース

Dim-Sum course

¥4,400 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

麗穂前菜

本日の前菜

Reiho's assorted appetizer

粵式蒸双點心

廣東特製点心二種

Steamed dim sum (two kinds)

煎炸双點心

焼き点心・揚げ点心二種盛り合わせ

Fried dim sum (two kinds)

腰果炒蝦仁

海老とカシューナッツのあっさり炒め

Stir-fried lightly-salted shrimp with cashew nuts

上湯扒露筍

アスパラガスの上湯ソースかけ

Asparagus drizzled with superior sauce

豉油皇炒麵

黄ニラともやし入り広東風焼きそば

Stir-fried noodles with yellow leeks and bean sprouts Cantonese Style

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

果脯中国茶

オリジナル・フルーツ茶

Original dry fruit tea

水仙コース

Narcissus course

¥6,050 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

麗穂前菜盆

季節の前菜四種盛り合わせ

Assorted appetizer (four kinds)

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)

魚仔陳皮湯

しらすと陳皮のとろみスープ

Whitebait with dried mandarin orange peel soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

時菜XO炒双鮮

季節野菜と海鮮のXO醬炒め

Stir-fried shrimp and vegetables in XO sauce

干貝扒露筍

アスパラガスと干し貝柱のあんかけ

Asparagus with dried scallops starchy sauce

干炒肉崧河粉

豚挽き肉入りきしめん

Stir-fried flat noodles with minced meat

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

牡丹コース

Peony course

¥8,250 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

麗穂前菜盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted appetizer (four kinds)

麗穂双點心

麗穂点心師が作る本日の点心三種

Assorted dim sum (three kinds)

蟹肉魚翅

蟹肉とふかひれのとろみスープ

Shark's fin and crab meat soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

豆豉炒鮫鱈

あんこうの黒豆味噌炒め

Stir-fried goosfish in black beans sauce

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のスプタ

Sweet and sour pork with black vinegar

魚仔生菜炒飯

しらす入りレタスチャーハン

Fried rice with whitebait and lettuce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

蓮華コース

Lotus flower course

¥11,000 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

特色前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

陳皮麒麟蒸鮮魚

鮮魚の香港風重ね蒸し

Steamed fresh fish Hongkong Style

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

松子糖醋蝦

松の実入り大海老の香港風甘酢ソース

Prawns with pine nuts in sweet and sour sauce Hongkong Style

清炒時菜

季節野菜のあっさり炒め

Stir-fried seasonal vegetables

牛崧雪菜湯麵

和牛挽き肉と高菜のつゆそば

Soup noodles with minced wagyu and pickled leaf mustard

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

桔梗コース

Bellflower course

¥16,500 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

特品焼味盆

焼き物入り特製前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

時菜炒活帶子

活き帆立と季節野菜の炒め

Stir-fried live scallops with seasonal vegetables

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

豆豉蒸鮮魚

鮮魚の黒豆味噌蒸し

Steamed fresh fish with black beans 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

魚仔肉崧湯麵

しらすと豚挽き肉入りつゆそば

Soup noodles with whitebait and minced pork

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert