

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13%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 13% 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

¥4,950 (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

Today's appetizer

粵式蒸二點心

廣東特製蒸し点心二種

Steamed dim sum (two kinds)

特別一品點心

麗穂特別点心

Reiho's special dim sum

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)

蠟皇西生菜

新鮮レタスのオイスターソースあんかけ

Fresh lettuce topped with starchy oyster sauce

XO炒河粉

ライスヌードルのXO醬炒め

Stir-fried rice noodles in XO sauce

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

¥6,600 (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)

波菜蟹肉美

蟹肉とほうれん草のとりみスープ

Crab meat and spinach soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

欖角肉崧豆

インゲン豆と豚ミンチのオリーブ炒め

Stir-fried minced pork and green beans with chinese olives

崧子糖醋魚

三重県産鮮魚の甘酢ソースがけ

Fresh fish topped with sweet and sour sauce

咸魚菜炒飯

ハムユイ入りチャーハン

Fried rice with Salted-fish

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

牡丹コース

Peony course

¥8,800 (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二種

Assorted dim sum (two kinds)

双珍紅焼翅

広東風フカヒレスープ

Shark's fin soup Gwangdong style

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

葡汁蝦仁

マレーシア産海老のポルトガルソースがけ

Shrimps topped with portugal sauce

咸魚蒸肩肉

松阪ポークとハムユイの蒸し物

Steamed Matsuzaka pork with salted fish

叉焼炒飯

窯焼きチャーシュー入りチャーハン

Fried rice with BBQ pork

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

蓮華コース

Lotus flower course

¥12,100 (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

風沙大蝦球

インドネシア産大海老のガーリック揚げ

Deep-fried shrimp with garlic spice

廣白鶏燉翅

鶏肉とフカヒレ入り広東風蒸しスープ

Steamed shark's fin and chicken soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

時蔬牛肉絲

細切り和牛と季節野菜の炒め

Stir-fried wagyu with seasonal vegetables

中国飯店名點

麗穂オリジナル点心

Special Dim Sum

生姜桜蝦炒飯

桜エビのチャーハン 生姜風味

Fried rice with sakura shrimp flavored with ginger

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

桔梗コース

Bellflower course

¥17,600 (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

白灼鮮帶子

北海道産ホタテ貝の湯引き 香港風ソース

Par-boiled scallops with Hongkong style 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

XO醬泡牛片

季節野菜と和牛の自家製XO醬炒め

Stir-fried wagyu with seasonal vegetables in XO sauce

璃柱扒蚕豆

空豆の北海道産干し貝柱あんかけ

Broad beans topped with dried scallops starchy sauce

乾焼伊府麵

きのこ入りイーファー麵

Stewed Hongkong noodles with mushrooms

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert