

麗晶 コースメニュー Course Menu

シンジュ 真珠	スイショウ 水晶	コハク 琥珀	ヒスイ 翡翠	ソウギョク 蒼玉	コウギョク 紅玉
税込 ¥9,900	税込 ¥15,400	税込 ¥18,700	税込 ¥26,400	税込 ¥36,300	税込 ¥44,000
前菜の四種盛り合わせ <i>Selected appetizers (4kinds)</i>	前菜の五種盛り合わせ <i>Selected appetizer (5kinds)</i>	上海蟹の紹興酒漬け入り 前菜の五種盛り合わせ <i>Selected appetizers with Shanghai crab marinated in shaoxing wine (5kinds)</i>	上海蟹の紹興酒漬け入り 前菜の五種盛り合わせ <i>Selected appetizers with Shanghai crab marinated in shaoxing wine (5kinds)</i>	上海蟹の紹興酒漬け入り 前菜の六種盛り合わせ <i>Selected appetizers with Shanghai crab marinated in shaoxing wine (6kinds)</i>	前菜の六種盛り合わせ <i>Selected appetizer (6kinds)</i>
大エビと旬野菜の旨辛炒め <i>Stir-fried prawns with spicy sause</i>	ホタテと旬キノコの クリームソース <i>Scallops and seasonal mushrooms with cream sauce</i>	焼き立て 北京ダック <i>Roasted beijing duck</i>	上海蟹ミソと大エビの炒め <i>Stir-fried prawns with Shanghai crab roe</i>	焼き立て 北京ダック <i>Roasted beijing duck</i>	上海蟹の紹興酒漬け(一匹) <i>Shanghai crab marinated in Shaoxing wine</i>
スペアリブと蓮の実入り キノコの蒸しスープ <i>Steamed mushroom soup with Pork spare ribs and Lotus seeds</i>	フカヒレの濃厚壺煮込み <i>Rich braised shark's fin</i>	海鮮入り上海蟹ミソの とろみスープ <i>Seafood soup with Shanghai crab roe</i>	焼き立て 北京ダック <i>Roasted beijing duck</i>	フカヒレと鮑入り乾貨と 薬膳の極上蒸しスープ <i>Traditional chinese medical soup</i>	焼き立て 北京ダック <i>Roasted beijing duck</i>
焼き立て 北京ダック <i>Roasted beijing duck</i>	焼き立て 北京ダック <i>Roasted beijing duck</i>	上海蟹の姿蒸し (メス) <i>Steamed shanghai crab (Female)</i>	フカヒレの姿煮込み <i>Stewed whole shark's fin</i>	上海蟹の夫婦蒸し (オス・メス) <i>Steamed shanghai crab (Male and female)</i>	上海蟹ミソ入りフカヒレの 土鍋姿煮込み <i>Braised shark's fin with Shanghai crab roe in clay pot</i>
長芋入り 黒酢の酢豚 <i>Sweet and sour pork with black vinegar sauce</i>	信州和牛の黒胡椒炒め <i>Stir-fried shinsyu wagyu with black pepper sause</i>	信州和牛のビリ辛クミン炒め <i>Stir-fried Shinsyu wagyu beef with cumin</i>	上海蟹の姿蒸し (オス) <i>Steamed shanghai crab (Male)</i>	信州和牛フィレ肉の 本ワサビ炒め <i>Stir-fried Shinsyu wagyu beef fillet with wasabi flavored</i>	上海蟹の夫婦蒸し (オス・メス) <i>Steamed shanghai crab (Male and female)</i>
秋鮭とアスパラガスの 卵白チャーハン <i>Fried rice with Salmon and Asparagus</i>	紋甲イカと飛子のチャーハン <i>Fried rice with squid and flying fish roe</i>	上海蟹肉と 野沢菜のチャーハン <i>Fried rice with Shanghai crab meet and Nozawana</i>	上海蟹肉と 野沢菜のチャーハン <i>Fried rice with Shanghai crab meet and Nozawana</i>	上海蟹ミソ あんかけつゆそば <i>Soup noodles with Shanghai crab roe</i>	松茸のせ 黄金ジャモ出汁のつゆそば <i>Soup noodles with Shinsyu shamo broth in Matsutake mushrooms</i>
本日のデザート <i>Today's dessert</i>	本日のデザート <i>Today's dessert</i>	本日のデザート <i>Today's dessert</i>	本日のデザート盛り合わせ <i>Assortment of today's dessert</i>	本日のデザート盛り合わせ <i>Assortment of today's dessert</i>	本日のデザート盛り合わせ <i>Assortment of today's dessert</i>

●コース料理は、お二人様より承ります。
 ※Courses can be enjoyed by parties of two or more.
 ●別途10%のサービス料を頂戴しております。
 ※ All prices 10% service charge will be added
 ●仕入れ状況により内容が変わることがございます、ご了承くださいませ。
 ※ This menu is subject to change without notice.
 ●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、お申し付けくださいませ。
 ※ Should you have any food allergies or special requests