

麗晶 コースメニュー Course Menu

シンジュ
真珠

税込 ¥9,900

スイショウ
水晶

税込 ¥15,400

ヒスイ
翡翠

税込 ¥22,000

ソウギョク
蒼玉

税込 ¥27,500

コウギョク
紅玉

税込 ¥38,500

前菜の四種盛り合わせ

Selected appetizers (4kinds)

前菜の五種盛り合わせ

Selected appetizer (5kinds)

前菜の五種盛り合わせ

Selected appetizer (5kinds)

前菜の六種盛り合わせ

Selected appetizer (6kinds)

鮑入り前菜の六種盛り合わせ

Selected appetizers in abalone (6kinds)

大エビの実山椒炒め

Stir-Fried prawn with green Japanese peppercorns

アオリイカと花ニラの強火炒め

Stir-Fried "Aori" Squid and Chinese Chives

ホタテと黄ニラのあっさり炒め

Lightly Stir-Fried Scallops and Yellow Chives

シータイガーのウニバターソース

Sea Tiger Prawns with Uni Butter Sauce

フカヒレの姿煮込み 土鍋仕立て

Stewed whole shark's fin in clay pot

髭付きヤングコーンと
信州ポークの蒸しスープ

Steamed Soup with Young corn with husk and Shinshu pork

フカヒレの濃厚壺煮込み

Rich braised shark's fin

フカヒレの姿煮込み

Stewed whole shark's fin

焼き立て 北京ダック

Roasted beijing duck

焼き立て 北京ダック

Roasted beijing duck

焼き立て 北京ダック

Roasted beijing duck

焼き立て 北京ダック

Roasted beijing duck

焼き立て 北京ダック

Roasted beijing duck

フカヒレと鮑入り乾貨と
薬膳の極上蒸しスープ

Traditional chinese medical soup

伊勢海老のガーリックトリュフソース

Spiny lobster served with garlic truffle sauce

長芋入り 黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

新ゴボウと信州和牛の甘味噌炒め
レタス包み

*Stir-Fried Shinshu Wagyu and new Burdock in sweet miso,
served with lettuce wraps*

信州和牛と旬野菜の麻辣炒め

Spicy Mala Stir-Fried Shinshu wagyu with seasonal vegetables

信州和牛フィレのトリュフ炒め

Stir-fried Shinshu wagyu beef fillet with truffle sause

信州和牛フィレのXO醬炒め

Stir-Fried Shinshu wagyu beef fillet with XO sause

フレッシュグリーンピースと
セセリの炒飯

Fried rice with dried meat and Nozawana in cray pot

千し貝柱と卵白のチャーハン

Egg white fried rice with dried scallops

フレッシュグリーンピースと
毛ガニのあんかけ炒飯

*Fried rice with fresh green peas and hairy crab
in thick sause*

毛ガニと新生姜の卵白炒飯

Fried rice with egg whites, horsehair crab, and fresh ginger

金華ハムとキヌガサ茸の上湯スープそば

*Noodles in Superior Broth with Jinhua Ham and veiled lady
Mushrooms*

本日のデザート

Today's dessert

本日のデザート

Today's dessert

本日のデザート

Today's dessert

本日のデザート盛り合わせ

Assortment of today's dessert

本日のデザート盛り合わせ

Assortment of today's dessert

- 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