ディナーコース

Dinner 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15%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 15% service charge will be added to the price.

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

琥珀（コハク）コース

Amber course

お一人様　¥13,200（税込み）

※　お二人様よりご注文頂けます

北京ダック・ふかひれスープの入ったコースです

麗穂前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

風沙魷魚

イカのガーリックチップ和え

Deep-fried squid tossed with garlic chips

上海金菇元盅翅

ふかひれとキノコの上海風煮込み

Shanghai-style braised shark's fin and mushrooms

北京烤鴨子

焼き立て　北京ダック

Beijing duck

芥末籽炒牛肉

和牛の粒マスタード炒め

Stir-fried Wagyu beef with grainy mustard

特別點心

麗穂点心師おすすめの特別点心

Special Dim Sum

翡翠蝦粒炒飯

海老入りほうれん草ソースのチャーハン

Fried rice with shrimp and spinach sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

翡翠（ヒスイ）コース

Jade course

お一人様　¥18,700（税込み）

※　お二人様よりご注文頂けます

広東風ふかひれ蒸しスープの入ったコースです

廣 東 焼 味 盆

廣東風特製前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

栗 米 泡 蝦 球

大ぶり海老のトウモロコシあんかけ

Stir-fried large shrimp with a corn-based sauce

菜 胆 鶏 燉 魚 翅

ふかひれ入り鶏肉と白菜の広東風蒸しスープ

Cantonese-style steamed soup with chicken ,Chinese cabbage and shark's fin

北 京 烤 鴨 子

焼き立て　北京ダック

Beijing duck

咸 菜 肉 絲 煮 魚 球

鮮魚と豚肉の高菜入り広東煮込み

Cantonese-style stew of fresh fish and pork with pickled mustard greens

奶 油 魚 子 露 笋

アスパラガスのクリームソース トビコ添え

Asparagus stewed in cream sauce with fish roe

黒 松 露 鶏 絲 撈 麺

鶏肉と黒トリュフの煮込みそば

Braised noodles with black truffle and chicken

即 日 凍 甜 品

本日のデザート

Today's dessert

瑠璃（ルリ）コース

Lapis Lazuli course

お一人様　¥24,200（税込み）

※　お二人様よりご注文頂けます

名物ふかひれの土鍋姿煮込みのコースです

麗 穂 焼 味 盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizers

芥 末 籽 炒 魚 球

鮮魚の粒マスタード炒め

Stir-fried fresh fish with grainy mustard

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 an earthern pot

北 京 烤 鴨 子

焼き立て　北京ダック

Beijing duck

金 湯 腐 皮 鮮 帯 子

ホタテと生湯葉のかぼちゃソース

Scallops and fresh Yuba with pumpkin sauce

双 珍 醸 鮮 鮑 魚

活き鮑の特製二種すり身詰め オイスター煮込み

Live abalone stuffed with two special pastes,braised in oyster sauce

辣 白 菜 和 牛 炒 飯

和牛とキムチのチャーハン

Fried rice with Wagyu beef and Kimchi

即 日 凍 甜 品

本日のデザート

Today's dessert

蒼玉（ソウギョク）コース

Sapphire course

お一人様　¥33,000（税込み）

※　お二人様よりご注文頂けます

ふかひれと干し鮑入り蒸しスープの入ったコースです

餐前小点
本日のアミューズ
Amuse

幸福大拼盆
麗穂特製前菜盛合わせ
Assorted special appetizers

九王大葉炒双鮮
ウナギと鮑の大葉と黄ニラ炒め
Stir-fried eel and abalone with Shiso leaves and yellow chives

麗穂佛跳牆
ふかひれと山海珍味入り極上蒸しスープ
Exquisite steamed soup with shark's fin and delicacies from land and sea

北京烤鴨子
焼き立て　北京ダック
Beijing duck

奶油波士頓龍蝦
活きオマール海老のクリーム煮込み
Live lobster stewed in cream sauce

茄汁露笋和牛巻
和牛のアスパラ巻き 煎り焼きトマトソース
Pan-seared Wagyu beef and asparagus with tomato sauce

蟹肉魚子蛋白炒飯
蟹肉とトビコの卵白チャーハン
Egg-white fried rice with crab meat and fish roe

即日凍甜品
本日のデザート
Today's dessert

宝珠（ホウジュ）コース

Cintamani course

お一人様　¥40,700（税込み）

※　お二人様よりご注文頂けます

広東風ふかひれ姿煮と伊勢海老の入ったコースです

餐前小点
本日のアミューズ
Amuse

幸福大拼盆
麗穂特製前菜盛合わせ
Assorted special appetizers

上湯伊麺龍蝦
伊勢海老の極上スープ炒め イーフー麺添え
Stir-fried spiny lobster in a rich soup,served with Ifu noodles

蟹肉大排翅
ふかひれ姿とタラバ蟹肉の広東風煮込み
Cantonese-style braised whole shark's fin with king crab

北京烤鴨子
焼き立て　北京ダック
Beijing duck

黒椒風沙双珍味
和牛とフォアグラの黒胡椒ガーリックチップ和え
Stir-fried Wagyu beef and foiegras with black pepper and garlic chips

麒麟蒸干鮑
干し鮑と鴨肉と椎茸の重ね蒸し
Layerd steamed dried abalone, mushrooms and duck meat

海鮮上湯麺
海鮮入り上湯スープそば
Seafood noodle soup in superior broth

即日凍甜品
本日のデザート
Today's dessert

※　表示価格に別途15%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。