

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.

琥珀コース

Amber course

お一人様 ¥11,000 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

焼味特品盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

金杯崧籽蝦

松の実と海老の薄味炒め

Stir-fried shrimp with pine nuts

金瓜蟹肉翅

金糸瓜と蟹肉入りふかひれのスープ

Shark's fin with crab meat and spaghetti squash soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

芥末冷活鮑

活き鮑の冷製 特製山葵風味

Cold abalone flavored with special wasabi sauce

麗穂双點心

麗穂特製点心二種

Steamed Dim Sum (two kinds)

羅勤腊腸炒飯

バジル風味のソーセージ入り炒飯

Fried rice with sausage basil flavored

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

翡翠コース

Jade course

お一人様 ¥16,500 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

椒塩鮮圍蝦

活き才巻海老の山椒風味揚げ

Fried live prawns seasoned with japanese pepper

鮮螺燉排翅

フカヒレとつぶ貝の蒸しスープ

Steamed shark's fin and whelk soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

元宝拼鮮鮑

活鮑と冬瓜干し貝柱詰めオイスターソース煮込み

Braised live abalone and dried scallop stuffed wintermelon in oyster sauce

豆豉炒沙葛和牛腩

和牛サーロインと葛芋の黒豆味噌炒め

Stir-fried wagyu and jicama in oyster sauce

鴨肉炊伊麵

鴨肉入り煮込みイーファー麵

Stewed hongkong noodles with duck meat

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

瑠璃コース

Lapis Lazuli course

お一人様 ¥22,000 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

廣東焼味盆

廣東風特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

白灼海參片

香港風 なまこの湯引き

Par-boiled sea cucumber Hongkong style

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

黒椒奶油鮑魚

鮑のクリームソース煮込み 黒胡椒風味

Braised abalone in black pepper cream sauce

金蒜翠玉瓜蒸和牛腩

和牛サーロインとズッキーニのガーリック蒸し

Steamed garlic-flavored wagyu sirloin and zucchini

竹筴鶏湯麵

キノガサ茸と鶏肉のスープそば

Soup noodles with chicken meat and kinugasa mushroom

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ホウギョク
芳玉コース

Precious Stone course

お一人様 ¥27,500 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

富貴大拼盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

陳皮火腿蒸魚片

本日の鮮魚と金華ハムの陳皮蒸し

Steamed fresh fish and chinese ham with mandarin orange peel

肝菌扒排翅

広東風 ポルチーニ茸とふかひれの姿煮込み

Braised whole shark's fin with porcini mushroom

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

元宝拼鮮鮑

活き鮑と冬瓜干し貝柱詰めオイスターソース煮込み

Braised dried abalone and dried scallop stuffed wintermelon in oyster sauce

川汁葛和牛腩

和牛と葛芋の四川風ピリ辛ソース炒め

Stir-fried wagyu with jicama in Sichuan sauce

鮑汁八宝飯

干し鮑の戻し汁入り麗穂特製リゾット

Reiho's special risotto in dried abalone sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ソウギョク
蒼玉コース

Sapphire course

お一人様 ¥35,200 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

幸福大拼盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

黄金龍蝦崧

活き伊勢海老のあっさり炒め

Stir-fried lightly-salted live lobster

肝菌蟹肉海虎翅

極上ふかひれと蟹肉、ポルチーニ茸入り上湯煮込み

Braised shark's fin and crab meat with porcini mushroom in supreme sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

蠟油原隻干鮑

干し鮑のオイスターソース煮込み

Braised dried abalone in oyster sauce

芥末炒和牛柳

和牛ヒレ肉の炒め 特製山葵ソース

Stir-fried wagyu fillet in special wasabi sauce

白玉竹筴涼麺

キノガサ茸と冬瓜の冷製素麺

Cold somen noodles with kinugasa mushroom and wintermelon

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert