

季節のコース / Course menu

琥珀コース

Amber course

お一人様 ¥12,100 (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*

蒜香粉蒸天使蝦

天使海老と春雨のガーリック蒸し

*Steamed angel prawns with glass noodles flavored with garlic*

白菜元壺翅

ふかひれと白菜の上海風濃厚醤油煮込み

*Stewed shark's fin with chinese cabbage in soy sauce*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

蓮藕煎肉餅

れんこんと豚挽き肉の煎り焼き

*Steamed minced meat and lotus ricecake*

麗穂双點心

麗穂特製点心二種

*Steamed Dim Sum (two kinds)*

春菜叉焼炒飯

春野菜とチャーシュー入りチャーハン

*Fried rice with BBQ pork and spring vegetables*

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 ¥17,600 (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*

風沙天使蝦

天使海老のガーリックスパイス和え

*Deep-fried angel prawns with garlic chips*

京参火腿燉排翅

金時人参と金華ハム、ふかひれ姿入り蒸しスープ

*Steamed whole shark's fin with kintoki carrots and chinese ham*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

XO蒸鮮魚

鮮魚のXO醬蒸し

*Steamed fresh fish with XO sauce*

黒醋脆鮮魷

イカの上海風黒酢ソース

*Sweet and sour squid in black vinegar sauce*

廣東担仔麵

広東風担々麵

*Cantonese style sesame soup noodles with ground pork*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

ル  
瑠璃コース

Lapis Lazuli course

お一人様 ¥23,100 (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*

風沙活鮑魚

活き鮑のガーリックスパイス揚げ

*Deep-fried live abalone with garlic spice*

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*

陳皮蒸活帶

活きホタテの陳皮蒸し

*Steamed live scallops with dried mandarin orange peel*

黒椒炒時蔬鹿肉

鹿肉と季節野菜の炒め 黒胡椒ソース

*Stir-fried deer meat with vegetables in black pepper sauce*

三文生菜炒飯

サーモンとレタスのチャーハン

*Fried rice with salmon and lettuce*

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 ¥28,600 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂焼味盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

*Assorted special appetizer*

白灼XO活帶

活きホタテの湯引き XO醬添え

*Par-boiled live scallops with XO sauce*

蟹皇焼排翅

蟹の内子入りふかひれ姿の広東風煮込み

*Braised whole shark's fin with crab roe*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

黒椒奶鮮鮑

新鮮鮑のクリームソース煮込み 黒胡椒風味

*Braised fresh abalone in cream sauce flavored with black pepper*

山菜和牛腩

季節野菜と和牛サーロインのオイスターソース炒め

*Stir-fried wagyu sirloin with vegetables in oyster sauce*

時菇乾伊麵

旬のきのこの煮込みイーファー麵

*Stewed Hongkong noodles with mushrooms*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

ソウギョク  
蒼玉コース

Sapphire course

お一人様 ¥36,300 (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*

蒜茸牛油上湯波士頓龍蝦

オマール海老のガーリックバター煮込み

*Braised homarus lobster in garlic butter sauce*

鮑汁海虎翅

極上ふかひれの干し鮑戻しソース煮込み

*Braised supreme shark's fin in dried abalone sauce*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

魚子醬煎鮑魚

鮑の煎り焼き キャビア添え

*Sauteed abalone with caviar*

乾焼和牛腩

和牛サーロインの四川風ピリ辛炒め

*Stir-fried wagyu sirloin in Sichuan sauce*

鹿肉扒炒麵

鹿肉入りあんかけ焼きそば

*Stir-fried noodles topped with deer meat starchy sauce*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

ホウジュ  
宝珠コース

Cintamani course

お一人様 ¥39,600 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂大拼盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

*Assorted special appetizer*

時菜XO炒双鮮

活き鮑とホタテのXO醬炒め

*Stir-fried live abalone and scallops in XO sauce*

蟹肉特大排翅

タラバガニ入り特大ふかひれの姿煮込み

*Braised emperor whole shark's fin with king crab meat*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

蠔油原只吉品鮑

吉浜産干し鮑のオイスターソース煮込み

*Braised Yoshihama dried abalone in oyster sauce*

乾焼和牛柳

和牛ヒレ肉の四川風ピリ辛炒め

*Stir-fried wagyu fillet in Sichuan sauce*

鮮魚什菇湯麵

鮮魚と彩りきのこのスープそば

*Soup noodles fresh fish and assorted mushrooms*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

※ 表示価格に別途10%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。