

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

大葉泡鮮魚

三重県産鮮魚の大葉風味炒め

Stir-fried fresh fish with shiso leaves

紅焼元壺翅

ふかひれの濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin in dark soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

風沙帯子

北海道産活きホタテのガーリック風味揚げ

Deep-fried fresh scallops flavored with garlic

麗穂双點心

麗穂特製点心二種

Steamed Dim Sum (two kinds)

韭菜肉崧炒飯

豚挽き肉とにら入りチャーハン

Fried rice with minced pork and chinese chives

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

油泡鮮鮑

韓国産活き鮑のあっさり炒め

Lightly stir-fried fresh abalone

鶏肉蒸燉魚翅

鶏肉とかぶ入りふかひれの蒸しスープ

Steamed shark's fin with chicken meat soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

冬菇火腿菇蒸鮮魚

三重県産鮮魚、椎茸、金華ハムの重ね蒸し

Steamed fish with chinese ham

黒椒炒明蝦

インドネシア産大海老の黒胡椒炒め

Stir-fried prawns in black pepper sauce

雪菜肉崧米粉

中国高菜と豚ひき肉入りビーフン

Stir-fried rice noodles with minced meat

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ル
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

陳 皮 蒸 鮮 鮑

韓国産活き鮑の陳皮風味蒸し

Steamed fresh abalone flavored with dried mandarin orange peel

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

乾 焼 帶 子

北海道産活きホタテのチリソース

Scallops in chili sauce

鼓 汁 炒 露 筍

アスパラガスの黒豆味噌炒め

Stir-fried asparagus in black bean 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

ホウキョク
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 明 蝦

愛知県産車海老の湯引き

Par-boiled prawns served with special sauce

蟹 皇 海 虎 翅

極上ふかひれの蟹内子煮込み

Braised supreme shark's fin in crab roe sauce

北 京 烤 鴨 子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

蠣 油 炊 鮮 鮑

韓国産活き鮑のオイスターソース煮込み

Braised fresh abalone in oyster sauce

攪 角 炒 和 牛

和牛サーロインの乾燥オリーブ炒め

Stir-fried wagyu sirloin with dried olives

時 菇 乾 伊 麵

きのこ入り煮込みイーファー麺

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

椒塩鮮魚帯子

北海道産活きホタテと鮮魚のスパイスソルト揚げ

Deep-fried fresh scallops and fish seasoned with spiced salt

蟹肉海虎翅

極上ふかひれと蟹肉の煮込み

Braised supreme shark's fin with crab meat

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

蒜茸蒸粉絲波士頓龍蝦

カナダ産オマール海老のガーリック蒸し

Steamed homarus lobster flavored with garlic

蠣油時菜和牛

和牛ヒレ肉のオイスターソース炒め

Stir-fried wagyu fillet in oyster sauce

什菇干貝鍋巴

北海道産干し貝柱ときのこのおこげ

Crispy rice served with dried scallops and mushroom 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

XO時菜炒浪士頓龍蝦

カナダ産オマール海老のXO醬炒め

Stir-fried homarus lobster in XO sauce

乾撈焼特大排翅

特大ふかひれの煎り焼き上湯ソース

Seared shark's fin with superior sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

蠣皇乾鮑魚

岩手県産干し鮑のオイスターソース煮込み

Braised dried abalone in oyster sauce

黒松露炒和牛

和牛ヒレ肉の黒トリュフソース炒め

Stir-fried wagyu fillet in black truffle sauce

大葉攪角鮮魚炒飯

三重県産鮮魚と大葉のチャーハン 乾燥オリーブ風味

Fried rice with fresh fish flavored dried olives

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

※ 表示価格に別途13%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。