

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

波菜風沙鮑

韓国産活き鮑のホウレン草スパイス揚げ

Deep-fried fresh abalone seasoned with fried spiced spinach

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

腰果蚕豆蝦

インドネシア産海老と空豆のあっさり炒め

Stir-fried shrimp with broad beans

麗穂双點心

麗穂特製点心二種

Steamed Dim Sum (two kinds)

魷魚菜湯麵

タイ産紋甲イカと野菜のスープそば

Soup noodles with cuttle fish and 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

陳皮蒸鮑魚

韓国産活き鮑の陳皮蒸し

Steamed fresh abalone with dried citrus peel

廣白鶏燉翅

鶏肉とフカヒレ入り広東風蒸しスープ

Steamed shark's fin and chicken soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

豆板炒西冷

和牛サーロインの豆板醬炒め

Stir-fried wagyu sirloin in red bean sauce

葡汁白露筍

ホワイトアスパラのポルトガルソースがけ

White asparagus topped with Portuguese sauce

璃柱豆炒飯

北海道産干し貝柱とインゲン豆入りチャーハン

Fried rice with dried scallops and green beans

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

時 蔬 X O 帶 子

北海道産ホタテのXO醬炒め

Stir-fried scallops in XO sauce

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

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

豆 鼓 蒸 和 牛

和牛サーロインの黒豆ミソ蒸し

Steamed wagyu sirloin with black bean sauce

蝦 仁 菜 米 粉

マレーシア産海老入り焼きビーフン

Stir-fried rice noodles with shrimp

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

鮮 魚 生 菜 包

三重県産鮮魚のレタス包み

Stir-fried fish wrapped in lettuce

廣 東 大 排 翅

広東風ふかひれの姿煮込み

Braised whole shark's fin Guangdong style

北 京 烤 鴨 子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

波 菜 風 沙 牛

和牛のホウレン草スパイス和え

Deep-fried wagyu a dressed with fried spiced spinach

蒜 泥 牛 油 蝦

インドネシア産大海老のガーリックバター風味

Stir-fried prawns in garlic butter sauce

鮑 仔 担 々 麵

韓国産鮑入りタンタン麵

Sesame soup noodles with abalone

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

大葉車海老

愛知県産活き車海老と野菜の炒め 大葉風味

Stir-fried fresh prawns with vegetables flavored with green shiso leaves

高湯扒海虎翅

極上ふかひれの特上スープ煮込み

Braised supreme shark's fin in superior sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

葡汁焗鮑片

韓国産活き鮑のポルトガルソース焼き

Baked fresh abalone with Portuguese sauce

XO炒和牛柳

和牛ヒレ肉の自家製XO醬炒め

Stir-fried wagyu fillet in XO sauce

時蔬帶子炒飯

北海道産ホタテと野菜入りチャーハン

Fried rice with scallops and vegetables

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

黒松露蒸帶子

北海道産ホタテの黒トリュフ蒸し

Steamed scallops flavored with black truffle sauce

砂窩龍蝦海虎翅

極上フカヒレとカナダ産オマール海老の煮込み

Braised supreme shark's fin and homarus lobster in 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

姜汁炒芥蘭

カイラン菜の炒め 生姜風味

Stir-fried chinese broccoli flavored with ginger

和牛泡煎飯

和牛入り香港風スープご飯

Seared rice balls soup with wagyu

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。