ランチコース

Lunch 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.

飲茶コース

Dim-Sum course

¥5,500（税込み）

※お二人様よりご利用いただけます

香港・上海点心師が作るコースです

麗穂前菜

本日の前菜

Today's appetizers

粤式蒸二點心

廣東特製蒸し点心二種

Steamed Dim Sum(Two kinds)

当日例湯

香港風本日の蒸しスープ

Today's steamed Hong kong style soup

煎炸双點心

焼き点心・揚げ点心二種盛り合わせ

Fried dim sum (Two kinds)

松露鮮蝦炒滑蛋

海老と玉子のふんわり炒め トリュフの香り

Fluffy stir-fried shrimp and egg with truffle aroma

大閘蟹九菜炒飯

上海蟹肉とニラのチャーハン

Fried rice with Shanghai crab meat and garlic chives

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

果香中国茶

オリジナル・フレーバー茶

Original flavored tea

水仙コース

Narcissus course

¥7,150（税込み）

※お二人様よりご利用いただけます

名物焼き立て北京ダックの入ったコースです

麗穂前菜盆

季節の前菜三種盛合わせ

Assorted appetizers (Three kinds)

麗穂双點心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Assorted dim sum(Two kinds)

大閘蟹豆腐湯

上海蟹と豆腐のとろみスープ

Thick soup with Shanghai crab and tofu

北京烤鴨子

焼き立て　北京ダック

Beijing duck

宮保腰果炒鶏柳

鶏肉とカシューナッツの四川甘辛炒め

Stir-fried chicken and cashew nuts in a sweet and spicy

蒜香魷魚蒸茄子

イカと茄子のニンニク蒸し 特製醤油かけ

Steamed squid and eggplant with garlic and special soy sauce

茄汁煙肉炒飯

ベーコン入りトマトソースのチャーハン

Fried rice with tomato sauce and bacon

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

牡丹コース

Peony course

¥9,350（税込み）

※お二人様よりご利用いただけます

ふかひれスープ・北京ダックの入ったコースです

麗穂前菜盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted appetizers (Four kinds)

風沙魷魚

イカのガーリックチップ和え

Deep-fried squid tossed with garlic chips

南瓜蟹肉魚翅

蟹肉とかぼちゃのふかひれスープ

Shark's fin soup with crab meat and pumpkin

北京烤鴨子

焼き立て　北京ダック

Beijing duck

長臂瓜咸蛋蝦球

海老とズッキーニの塩漬け卵の煮込み

Shrimp and zucchini stewd with salted egg yolk

当日特點品

本日の特別点心

Today's special dim sum

白魚魚子炒飯

シラウオとトビコのチャーハン

Fried rice with icefish and fish roe

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

蓮華コース

Lotus flower course

¥13,200（税込み）

※お二人様よりご利用いただけます

ふかひれの煮込みの入ったコースです

特色前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Special assorted appetizers

銀魚仔炒双珍

海鮮と鶏肉のシラウオ炒め

Stir-fried seafood and chicken with icefish

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

咸菜蒸魚球

鮮魚と高菜の広東風蒸し

Cantonese-style steamed fresh fish with mustard greens

豆鼓肉崧油麦菜

台湾レタスと豚ミンチのトウチ炒め

Stir-fried green vegetables and ground pork with black soybeans

黒松露蝦粒撈麺

黒トリュフと海老の煮込みそば

Braised noodles with black truffle and shrimp

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

桔梗コース

Bellflower course

¥19,800（税込み）

※お二人様よりご利用いただけます

名物ふかひれの姿土鍋煮込みの入ったコースです

特品焼味盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Special assorted appetizers

芥末籽炒魚球

鮮魚と季節野菜の粒マスタード炒め

Stir-fried fresh fish and seasonal vegetables 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

ＸＯ醤百花帯子

ホタテと海老すり身の合わせ煎り焼き 自家製ＸＯ醤添え

Pan-seared scallp and shrimp paste with homemade XO sauce

奶油魚子露笋

アスパラガスのクリーム煮 トビコ添え

Asparagus stewed in cream sauce with fish roe

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