

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.

飲茶コース

Dim-Sum course

¥4,400 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

麗穂前菜

国産アカクラゲとチシャトウの和え物 梅酒風味

Domestically-produced red jellyfish and stem lettuce with plum liquor

粵式蒸双點心

廣東特製蒸し点心二種

Steamed dim sum (two kinds)

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)

蒜茸牛油上湯蝦仁

海老の上湯ソース煮込み ガーリックバター風味

Braised shrimp in superior sauce flavored with garlic butter

清炒時蔬

季節野菜の炒め

Stir-fried seasonal vegetables

牛崧辣粉絲

牛挽き肉と春雨のピリ辛炒め

Stir-fried minced wagyu with glass noodles

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

果脯中国茶

オリジナル・フルーツ茶

Original dry fruit tea

水仙コース

Narcissus course

¥6,050 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

麗穂前菜盆

季節の前菜四種盛り合わせ

Assorted appetizer (four 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)

韭黄帶子豆腐羹

ホタテ入り黄ニラと豆腐のとろみスープ

Tofu and yellow leeks with scallop soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

青椒醬蒸黄花魚

イシモチのグリーンチリソース蒸し

Steamed white croaker fish in green chili sauce

山葵醬蝦膠釀茄子

茄子と海老すり身の煮込み 山葵風味

Braised shrimp and eggplant flavored with wasabi sauce

焼肉枝豆炒飯

豚肉と枝豆入りチャーハン

Fried rice with pork and green soybeans

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

牡丹コース

Peony course

¥8,250 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

麗穂前菜盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted appetizer (four kinds)

麗穂特式双點心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Assorted dim sum (two kinds)

青木瓜蟹肉魚翅

蟹肉入り青パパイヤとふかひれのとろみスープ

Shark's fin and green papaya with crab meat soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

青椒醬蒸活帶子

活きホタテのグリーンチリソース蒸し

Steamed live scallops in green chili sauce

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のサブタ

Sweet and sour pork with black vinegar

生姜桜蝦炒飯

桜エビ入りチャーハン 生姜風味

Fried rice with whitebait and lettuce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

蓮華コース

Lotus flower course

¥11,000 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

特色前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

椒塩黄花魚

イシモチの揚げ物 スパイソルト風味

Deep-fried white croaker fish seasoned with spiced salt

花菇魚唇燉排翅

干し椎茸と干し魚の唇入りふかひれの蒸しスープ

Steamed shark's fin with dried shiitake and fish's fluke fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

油泡活帶子

活きホタテのあっさり炒め

Stir-fried lightly-salted live scallops

上海特式點心

特別上海点心

Special Shanghai Dim Sum

和牛XO撈麵

和牛の煮込みそば XO醬風味

Stewed wagyu noodles flavored with XO sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

桔梗コース

Bellflower course

¥16,500 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

特品焼味盆

焼き物入り特製前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

菠菜風沙鮑

鮑のほうれん草入りガーリックチップ和え

Deep-fried abalone with spinach and garlic chips

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

乾焼蝦球

海老の四川風チリソース煮込み

Braised shrimp in Sichuan chili sauce

和牛崧扒白露筍

ホワイトアスパラガスの和牛挽き肉あんかけ

White asparagus topped with minced wagyu starchy sauce

黄花魚生姜炒飯

イシモチ入り生姜風味のチャーハン

Fried rice with white croaker fish flavored with ginger

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert