

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

本日の前菜

Assorted appetizer

粵式蒸双點心

廣東特製蒸し点心二種

Steamed dim sum (two kinds)

特別一品點心

麗穂特別点心

Reiho's special dim sum

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)

韭菜銀芽炒麵

ニラともやし入り広東風焼きそば

Cantonese Style stir-fried noodles with chinese chives and bean sprouts

皮蛋海鮮粥

海鮮入りピータン粥

Rice porridge with seafood and century egg

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)

陸海苔蟹肉羹

蟹肉とおかわかめのとろみスープ

Shark's fin with crab meat and madeira vine leaf soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

中式汁大蝦球

大ぶり海老の特製ソース炒め

Stir-fried prawns in special sauce

蠟皇花菇豆腐

揚げ豆腐と干し椎茸のオイスターソース煮込み

Braised tofu and dried shiitake in oyster sauce

咸魚肉餅蒸飯

豚ひき肉のせ香港風蒸しご飯

Steamed rice topped with minced meat

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三種

Assorted dim sum (three kinds)

冬茸蟹肉魚翅

冬瓜と蟹肉入りふかひれのとろみスープ

Shark's fin with crab meat and wintermelon soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

鴛鴦明蝦球

大ぶり海老2種炒め

Prawns prepared in two different sauces

蠟皇花菇鶏

鶏肉と干し椎茸のオイスターソース煮込み

Braised chicken and dried shiitake in oyster sauce

生姜叉燒撈麵

叉燒入り煮込み麵 生姜風味

Stewed noodles with barbecue pork flavored with ginger

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

大葉椒塩活蠣

新鮮牡蠣の大葉風味揚げ

Deep-fried oysters seasoned with perilla leaf

紅焼元壺翅

ふかひれの上海風濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin in rich soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

豉汁煎鮮魚

鮮魚のソテー ブラックビーンズソース

Sauteed fresh fish in black beans sauce

上海特式點心

特別上海点心

Special Shanghai Dim Sum

火腿菜炒飯

金華ハムと野菜の炒飯

Fried rice with chinese ham and vegetables

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

陸海苔泡鮮魚

鮮魚とおかわかめのあっさり炒め

Stir-fried lightly-salted fresh fish with madeira vine leaf

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

紅炆活鮑魚

活き鮑のオイスターソース煮込み

Braised live abalone in oyster sauce

黒椒炒鶏塊

とり肉の黒胡椒炒め ザクロ風味

Stir-fried chicken meat flavored with pomegranate and black pepper sauce

時蔬鮮帶粥

新鮮ホタテ入り中国粥

Chinese rice porridge with fresh scallops

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert