

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13%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 13% 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

¥4,950 (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

Today's appetizer

粵式蒸二點心

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)

XO 胶筍炒露筍

マコモ茸とアスパラガスのXO醬炒め

Stir-fried water bamboo and asparagus with XO sauce

鴨肉湯麵

鴨だしスープそば

Soupnoodles in duck broth

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

¥6,600 (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)

陳皮西湖湯

和牛ひき肉のとろみスープ 陳皮風味

Minced wagyu flavored with dried mandarin orange peel soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

魚香炆魚片

三重県産鮮魚と茄子の煮込み

Braised fresh fish with eggplant

蠔油鮮什錦

彩りきのこのオイスターソース炒め

Stir-fried mushrooms in oyster sauce

攪角肉炒飯

豚ひき肉と乾燥オリーブ入りチャーハン

Fried rice with minced pork and dried olives

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

牡丹コース

Peony course

¥8,800 (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)

麗穂双點心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Assorted dim sum (two kinds)

蟹皇燒魚翅

蟹内子入りふかひれのとろみスープ

Shark's fin with crab roe soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

豉汁炒蝦仁

マレーシア産海老の黒豆味噌炒め

Stir-fried shrimp in black bean sauce

黒酢炸排骨

麗穂名物 黒酢のスプタ

Sweet and sour pork in black vinegar sauce

豉油和牛炒麵

和牛ともやし入り焼きそば

Stir-fried noodles with wagyu and bean sprout

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

蓮華コース

Lotus flower course

¥12,100 (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

大葉泡鮮魚

三重県産鮮魚の大葉炒め

Stir-fried fish with shiso leaves

紅焼元壺翅

上海風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

沙茶炒明蝦球

大海老の香港風バーベキューソース炒め

Stir-fried prawns in Hongkong style bbq sauce

上湯火腿時菜

季節野菜の上湯ソースあんかけ

Seasonal vegetables topped with superior sauce

福建炒飯

五目あんかけチャーハン

Hokkien fried rice

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

桔梗コース

Bellflower course

¥17,600 (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

風沙和牛

和牛サーロインのガーリック風味揚げ

Deep-fried wagyu sirloin flavored with garlic

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

XO時菜蝦球

季節野菜とインドネシア産大海老のXO醬炒め

Stir-fried prawns with vegetables in XO sauce

蟹肉扒胶筍

マコモ茸の蟹肉あんかけ

Water bamboo topped with starchy crab meat sauce

鶏片湯麵

鶏肉入りスープそば

Soup noodles with chicken meat

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert