

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)

魚玉米鷄湯

鶏のすり身入りコーンスープ

Corn soup with chicken meat

咖哩和牛米粉

麗穂特製 和牛入りカレービーフン

Reiho's special stir-fried curry rice noodles with wagyu

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

特製風味紅茶

麗穂オリジナルフレーバーティー

Original flavor 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)

鮮玉米蟹肉湯

蟹肉入りコーンスープ

Corn soup with crab meat

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

青瓜泡蝦仁

旬のウリと海老のあっさり炒め

Stir-fried shrimp with seasonal melon

黒酢炸排骨

上海名物 黒酢のスブタ

Sweet and sour pork in black vinegar sauce

蒜香鶏炒飯

鶏肉入りガーリックチャーハン

Fried garlic rice with chicken meat

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)

冬瓜魚翅湯

冬瓜入りフカヒレスープ

Shark's fin with winter melon soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

蟹扒季節蔬

季節野菜の蟹肉あんかけ

Seasonal vegetables topped with crab meat starchy sauce

豉汁炒鮮魚

鮮魚とアスパラガスの黒豆味噌炒め

Stir-fried fish with asparagus in black bean sauce

酸辣湯粉絲

春雨入りサンラータン

Hot and sour soup with glass noodles

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

蒜香冬瓜蒸蝦

大海老と冬瓜のガーリック蒸し

Steamed prawn and winter melon with garlic

青木瓜元壺

青パイヤ入りフカヒレの醤油煮込み

Braised shark's fin with green papaya in dark soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

香辣醬和牛片

和牛の辛み香り炒め

Stir-fried wagyu in chili sauce

上海蒸點心

上海風オリジナル点心

Shanghai style steamed Dim Sum

涼瓜焼肉炒飯

ゴーヤと焼豚入りチャーハン

Fried rice with Bbq pork and bitter gourd

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

網油酥蟹鉗

麗穂特製 五目入り蟹爪の衣揚げ

Deep-fried crab claw with meat and vegetables

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

蛋白火腿扒冬瓜

冬瓜の金華ハム入り卵白あんかけ

Winter melon with Chinese ham topped with egg white starchy sauce

四川鮮蝦仁

海老の四川風ピリ辛炒め

Stir-fried shrimp in Sichuan sauce

姜葱焼勞麵

焼豚と葱、生姜風味の煮込みそば

Stewed noodles with bbq pork flavored with ginger

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert