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　点心師が造るセットです

麗穂前菜

本日の前菜

Reiho's Assorted Appetizer

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

香港式家庭風スープ

Traditional Hongkong 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)

肉絲蝦干煮白菜

豚肉と干しエビと白菜の煮込み

Stewed shredded pork, dried shrimp and chinese cabbage

蟹粉炒飯

上海蟹ミソ入りチャーハン

Fried rice with Shanghai Crab miso

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

香冷中国茶

麗穂オリジナルフレーバーティー

Original flavored tea

※上海蟹の入荷が終了次第、
「本日のおすすめチャーハン」に変更となります。

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

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)

鮮茄海鮮湯

トマト入り海鮮のとろみスープ

Assorted seafoods thick soup with tomatoes

北京烤鴨子

焼き立て　北京ダック

Beijing duck

柱侯醤炒鶏柳

鶏肉と野菜の中国味噌炒め

Stir-fried chicken and seasonal vegetables with Chinese miso sauce

蒜魷魚蒸茄子

イカと春雨とナスのガーリック蒸し

Steamed squid and egg plant with glass noodles flavor with garlic

黒椒牛肉炒飯

牛肉入り黒コショウのチャーハン

Fried rice with beef flavored with black pepper

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

フカヒレスープ・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 appetizer (Four kinds)

麗穂特式二點

麗穂特製点心二種

Steamed Dim Sum(Two kinds)

百合海鮮魚翅

海鮮と百合根のふかひれ入りスープ

Shark's fin soup with seafoods and lily bulbs

北京烤鴨子

焼き立て　北京ダック

Beijing duck

星州汁蝦仁

エビとナスのシンガポール風煮込み

Braised shrimp and egg plant Singapore style

黒酢脆炒牛肉絲

細切り牛肉揚げ黒酢ソース

Deep-fried shredded beef with black vinegar sauce

黒椒叉焼炒烏冬

チャーシュー入り焼きうどん　黒コショウ風味

Stir-fried Japanese thick noodles with Chinese BBQ pork flavored with black pepper

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

フカヒレ煮込みスープ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 appetizer

鮮茄煮大蝦

大ぶり海老とトマトの煮込み

Braised prawns in tomato sauce

牛尾魚翅湯

牛テール入りふかひれのとろみスープ

Shark's fin thick soup with oxtail

北京烤鴨子

焼き立て　北京ダック

Beijing duck

五香焼羊扒

ラム肉の中国味噌香り焼き

Roasted lamb chop flavor with aromatic Chinese Five Spice

蟹肉扒時菜

季節野菜の蟹肉あんかけ

Stir-fried seasonal vegetables topped with crab meat

肉絲腊味蒸飯

自家製干し肉入り蒸しご飯

Steamed rice with original dry-cured meat

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

名物フカヒレの土鍋姿煮込みのコースです

特品焼味盆

焼き物入り特製前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

上湯牛油百花帯子

ホタテとエビすり身のバターソース焼き

Pan-fried scallops with minced shrimp in butter sauce

砂鍋大排翅

上海風、ふかひれの姿土鍋煮込み

Braised shark's fin Shanghai style in earthern pot

北京烤鴨子

焼き立て　北京ダック

Beijing duck

黒椒蒜香焼牛扒

和牛のガーリックスパイス香り焼き

Pan-fried Japanese beef flavored with black pepper and garlic

豆苗菱白

豆苗とマコモダケのあっさり炒め

Stir-fried pea sprouts and water bamboo shoots

雪菜肉絲湯麺

豚肉と高菜入りつゆそば

Soup noodles with shredded pork and pickled leaf chinese mustard

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert