

麗穂 おすすめ料理

Seasonal special menu

《前菜》

佛山燻蹄 アイスパイン(豚すね)の香料煮 小盆 ¥1,800
Eisbein Chinese style

《海鮮》

芝士大蝦 大海老の広東風チーズ焼き 一人様 ¥2,500
Baked prawn with cheese Guangdong style

松露上湯龍蝦 伊勢海老の上湯ソースかけ、トリュフの香り 一人様半身 ¥7,000
Spiny lobster with Chinese superior soup in truffle flavor

牛油琵琶蝦 うちわ海老の広東風バター焼き 一人様 ¥4,000
Baked uchiwa prawn with butter Guangdong style

山伏茸螺肉燉翅湯 ふかひれ入りつぶ貝と山伏茸の蒸しスープ 一人様 ¥2,800
Steamed shark's fin soup with yamabushi mushroom and whelk

蝦籽百花煎鮮貝 ホタテ貝と海老すり身の合わせ蒸し 海老玉子ソースかけ 小盆 ¥3,300
Steamed shrimp paste and scallop with shrimp roe sauce

《肉類》

黒蒜扁豆炒牛肉 牛肉とインゲンの黒にんにく炒め 小盆 ¥3,000
Stir-fried beef and kidney bean with black garlic

《点心》

魚翅灌湯餃 ふかひれ入りスープ餃子 一人様 ¥1,800
Soup dumpling stuffed with shark's fin

《麵飯》

松露鮮貝炒飯 トリュフの香り、帆立貝と卵白のチャーハン 一人様 ¥2,000
Fried rice with scallop and egg white in truffle flavor

干鮑汁炆烏冬 干しアワビの戻しソース風味の麗穂風うどん 一人様 ¥1,200
Braised noodle with roasted pork and scallion ginger