

麗穂 秋のおすすめ料理  
Seasonal special menu

《料理長 今月の一押し》

|   |  |     |        |
|---|--|-----|--------|
| 魚翅釀鶏翼   | たっぷりのふかひれを詰めた名古屋コーチン手羽先の<br>干しアワビの戻しソース煮込み | 一人前 | ¥3,800 |
| <i>Braised Nagoya Cochin chicken wing stuffed with shark's fin in dried abalone broth</i> |  |     |        |

《前菜》

|   |                 |    |        |
|---|-----------------|----|--------|
| 泰式爽肉  | 豚トロの薫焼き、特製ソースかけ | 小盆 | ¥2,000 |
| <i>Roasted fatty pork served with special sauce</i> |                 |    |        |

《海鮮》

|   |                            |    |        |
|---|----------------------------|----|--------|
| 波紋龍蝦料理  | オマールエビのお料理 (葱生姜煮込み・各種蒸しなど) | 半身 | ¥4,000 |
|   |                            | 一匹 | ¥8,000 |
| <i>Lobster(braised with scallion and ginger,steamed with garlic etc.)</i> |                            |    |        |

|  |                            |    |        |
|--|----------------------------|----|--------|
| 風沙大眼青眼魚  | 愛知県産メヒカリの揚げ物、特製ガーリックスパイスかけ | 小盆 | ¥2,000 |
| <i>Deep-fried greeneyes fish with fried garlic spice</i> |                            |    |        |

|   |                        |    |        |
|---|------------------------|----|--------|
| 豆汁蝦茸煎冬菇   | 海老すり身と椎茸の合わせ蒸し、黒豆ソースかけ | 小盆 | ¥2,700 |
| <i>Steamed shrimp paste and shiitake mushroom with black bean sauce</i> |                        |    |        |

|   |                       |    |        |
|---|-----------------------|----|--------|
| 苔条緑筍鮮貝  | ホタテ貝柱と台湾産”緑竹”の青海苔風味炒め | 小盆 | ¥3,200 |
| <i>Stir-fried scallop and green bamboo shoot with green laver</i> |                       |    |        |

《肉類》

|   |                  |    |        |
|---|------------------|----|--------|
| 黒椒炒時菜肉片   | 国産 黒豚と季節野菜の黒胡椒炒め | 小盆 | ¥2,800 |
| <i>Stir-fried black pig pork and vegetables with black pepper</i> |                  |    |        |

|  |                     |     |        |
|--|---------------------|-----|--------|
| 紅米大排骨  | 骨付き豚スペアリの古代米”赤米”煮込み | 1人前 | ¥1,400 |
| <i>Braised pork sparerib with ancient red rice</i> |                     |     |        |

|   |                 |    |        |
|---|-----------------|----|--------|
| 干扁炒刀豆   | インゲンと挽き肉の香ばしい炒め | 小盆 | ¥2,100 |
| <i>Stir-fried kidney bean and ground pork</i> |                 |    |        |

|   |                    |    |        |
|---|--------------------|----|--------|
| 蜜椒炒鮮菇牛肉   | 牛肉とキノコのはちみつ黒胡椒味ソース | 小盆 | ¥3,000 |
| <i>Stir-fried beef and mushroom with honey black pepper sauce</i> |                    |    |        |

《点心》

|  |                  |    |      |
|--|------------------|----|------|
| 豆鼓蒸排骨  | 豚スペアリの黒豆ソースせいろ蒸し | 小盆 | ¥800 |
| <i>Steamed pork sparerib with black bean sauce</i> |                  |    |      |

《麵飯》

|  |               |    |      |
|--|---------------|----|------|
| 和牛山椒炒飯   | 和牛と山椒の特製チャーハン | 小盆 | ¥800 |
| <i>Fried rice with Japanese beef and Japanese pepper</i> |               |    |      |

|   |                        |    |        |
|---|------------------------|----|--------|
| 又焼葱姜撈麵  | チャーシュー入りネギショウガ風味の煮込みそば | 小盆 | ¥1,800 |
| <i>Braised noodle with roasted pork and scallion ginger</i> |                        |    |        |

|   |                       |    |        |
|---|-----------------------|----|--------|
| 干鮑汁炒飯   | 干しアワビの戻しソース風味の中華風リゾット | 小盆 | ¥2,400 |
| <i>Chinese risotto with dried abalone broth</i> |                       |    |        |

|                                    |           |    |        |
|------------------------------------|-----------|----|--------|
| 葱油拌麵                               | 葱風味の特製油そば | 小盆 | ¥1,300 |
| <i>Boiled noodle with leek oil</i> |           |    |        |