

季節のコース / Course menu

琥珀コース

Amber course

お一人様 **¥7,500 (税込 ¥8,100)**

※ お二人様よりご注文頂けます

焼物時拼盆

焼き物入り季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

特色蝦多士

特製海老のトースト揚げ 葱ソース添え

純菜冬茸海鮮魚翅羹

ふかひれ、海鮮入りジュンサイと冬瓜のスープ

Shark's fin and seafood soup with JUNSAI and winter melon

黒椒涼瓜牛肉

牛肉と苦瓜の黒胡椒炒め

Stir-fried beef and bitter melon with black pepper sauce

田園時蔬菜

季節野菜の炒め

Stir-fried seasonal vegetables

麗穂双点心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Today's dim sum (Two kinds)

蝦頭油醬蟹肉炊生麵

蟹肉入り海老ペーストの煮込みそば

Braised noodle with crab meats in shrimp oil

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

珊瑚コース

Coral course

お一人様 **¥10,000 (税込 ¥10,800)**

※ お二人様よりご注文頂けます

焼物時拼盆

焼き物入り季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

千石豆海露笋山椒和牛

黒毛和牛と千石豆、シーアスパラガスの山椒炒め

Stir-fried Japanese beef, SENGOKU beans and sea asparagus with Japanese pepper sauce

花膠夏草花魚翅羹

魚の浮袋と夏草花(漢方)入りふかひれスープ

Shark's fin soup with air bladder and Chinese medicine summer flowers

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

欖角蒸海鮮

本日の海鮮の中国オリーブ蒸し

Steamed Today's seafood with Chinese olives

椒絲炒油麦菜

中国レタス(ユーマー菜)の生唐辛子炒め

Stir-fried Chinese green vegetable with fresh red pepper

麗穂双点心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Today's dim sum (Two kinds)

角豆梅干蝦炒飯

十六ささげと干し梅の海老チャーハン

Fried rice with shrimp, sixteen cowpea and dried plum

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

※ 表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。
※ 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。

翡翠コース

Jade course

お一人様 ¥13,000 (税込 ¥14,040)

※ お二人様よりご注文頂けます

焼物時拼盆

焼き物入り季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

万願寺椒美極炒鮑魚

鮑と万願寺唐辛子のシーズニングソース炒め

Stir-fried abalone and MANGANJI pepper with seasoning source

党参赤毛瓜燉魚翅湯

ふかひれ入り党参(漢方)と沖縄産赤毛瓜のスープ

Steamed shark's fin soup with TOUJIN and Redhead melon

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

避風塘羊仔扒

ラムチョップのガーリックチップ和え

Deep-fried lamb chop with garlic spice

欖菜干扁角豆

十六ささげとからし菜のオリーブオイル漬け炒め

Stir-fried yard bean with oiled mustard greens

白湯腐皮浸茭白舞茸

マコモ茸と舞茸、湯葉の白湯ソースかけ

Seasonal vegetables and shiitake mushroom in thick white soup

海膽大葉炒飯

ウニと青しそのチャーハン

Fried rice with sea urchin and green shiso

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

瑠璃コース

Lapis Lazuli course

お一人様 ¥18,000 (税込 ¥19,440)

※ お二人様よりご注文頂けます

焼物時拼盆

焼き物入り季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

松籽羅勒大蝦

大エビのバジルソース煮込み

Stir-fried prawn with basil sauce

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

鮮山椒凍鮑魚

活きアワビの冷やし青山椒ソースかけ

Steamed cold abalone with blue pepper sauce

梅醬炒和牛肉

和牛サーロインの梅ソース炒め

Stir-fried Japanese beef with plum sauce

蒜香炒時菜

季節野菜のガーリック炒め

Stir-fried Seasonal vegetables with garlic

樹芽鮮貝炒飯

ホタテ貝と木の芽のチャーハン

Fried rice with scallop and leaf bud

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

※ 表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。
※ 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。

ホウキョク
芳玉コース

Precious Stone course

お一人様 ¥23,000 (税込 ¥24,841)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂特品盤

麗穂式特製前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

是日特選海鮮

本日の特選海鮮料理

Today's special seafood dish

白濃湯海膽撈海虎翅

極上ふかひれとウニの広東風煮込み

Braised superior shark's fin with sea urchin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

蝦籽扣髮菜百花海參

なまこと海老のすり身の髮菜入り乾燥海老卵煮込み

Braised sea cucumber and fat choy with dried shrimp roe

橙香和牛肉

和牛フィレ肉とオレンジの炒め

Stir-fried Japanese beef with orange sauce

蟹肉干貝扒時蔬菜

季節野菜の蟹肉入り干し貝柱ソースかけ

Crab meat and seasonal vegetables in dry scallop sauce

海鮮冬瓜泡飯

広東風海鮮と冬瓜のスープライス

Soup rice with seafoods and wintermelon

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ソウキョク
蒼玉コース

Sapphire course

お一人様 ¥29,000 (税込 ¥31,320)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂特品盤

麗穂式特製前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

是日特選海鮮

本日の特選海鮮料理

Today's special seafood dish

麗穂“佛跳牆”

山海珍味と薬膳の極上蒸しスープ

“REIHO” Buddah jumping over the wall soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

X O 醬鵝肝炒和牛

和牛とフォアグラの自家製XO醬炒め

Stir-fried Japanese beef and foie gras with original Xosauce

花菇扣三十斗干鮑

干しアワビの姿煮込み

Braised dried abalone in oyster sauce

薑米方魚炒芥蘭

干しヒラメとガイラン菜の生姜炒め

Stir-fried dry flat fish with Chinese green vegetables

紅米香米瑤柱蛋白炒飯

赤米とタイ米の干し貝柱入り卵白チャーハン

Fried rice with

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

※ 表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。
※ 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。