

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

麗穂特拼盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

金沙鹹蛋石斑球

ハタの塩卵ソース和え

Fried grouper mixed salted duck egg yolk

鯛魚青豆魚翅羹

天然鯛とグリーンピースのふかひれスープ

Shark's fin soup with sea bream and green peas

双冬炒牛肉絲

細切り黒毛和牛と椎茸・タケノコの炒め

Stir-fried Japanese beef with black mushroom and bamboo shoots

田園時蔬菜

季節野菜の炒め

Deep-fried soft shellcrab with garlic spice

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)

松籽美極和牛炒飯

和牛と松の実のチャーハン

Fried rice with Japanese beef and pine nuts

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

麗穂特拼盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

陳皮炒蝦球

大海老と陳皮(干比-)の香り炒め

Stir-fried prawn with dried citrus peel

鮑魚絲魚翅羹

細切りアワビ入りふかひれスープ

Shark's fin soup with shredded abalone

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

和牛絲炒芥蘭菜

細切り和牛と中国野菜カイラン菜の炒め

Stir-fried Japanese beef with Chinese 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)

青提子肉鬆炒飯

グリーンレーズンと挽き肉のチャーハン

Fried rice with minced pork and green raisins

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

麗穂特拼盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

桜花蝦避風塘和牛

和牛と桜エビのガーリックチップ和え

Fried Japanese beef and sakura shrimp mixed garlic chips

紅焼元壺翅

壺入りふかひれの上海風濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin with soy sauce in clay pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

XO醬炒鮮貝

ホタテ貝の自家製XO醬炒め

Stir-fried scallops with original XO sauce

高湯粥水浸菜心

中国野菜のお粥スープかけ

Chinese vegetable in superior porridge soup

黒豚肉干炒烏冬

麗穂風、黒豚入り焼きうどん

Fried Udon with Japanese black pork

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

麗穂特拼盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

柚子醬姜黄脆蝦球

大海老のターメリック揚げ 特製柚子ソースかけ

Fried prawn with turmeric flavor in special Yuzu 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

黒醋和牛

黒毛和牛サーロインの上海風黒酢炒め

Stir-fried Japanese beef with black vinegar

桜花蝦濃湯舞茸青龍菜

青龍菜と桜エビの濃厚スープかけ

Sakura shrimp and Chinese vegetable and Cantonese richnees

金華火腿葱蛋炒飯

金華ハム入り葱・玉子チャーハン

Fried rice with Chinese ham and green onion

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

金箔鵝肝高湯大排翅

ふかひれの上湯ソースかけ フォアグラのせ

Braied superior shark's fin with foie gras

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

牛肝菌炒牛柳片

和牛フィレ肉とポルチーニ茸の香り炒め

Stir-fried Japanese fillet beef with porcini mushroom

姜米炒芥蘭菜

カイラン菜の生姜炒め

Stir-fried Chinese vegetable with ginger

松露蟹肉香米炒飯

蟹肉とトリュフの香り米チャーハン

Fried jasmine rice with crab meat and truffle flavor

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

花菇扣三十頭干鮑

干シアワビの姿煮込み

Braised dried abalone in oyster sauce

松露蒸百花鳳尾蝦

車海老のすり身のせ、トリュフ風味蒸し

Steamed prawn topped with grand shrimp truffle flavor

上湯竹筴露筍

キノガサ茸とアスパラガスの上湯ソースかけ

Kinugasa mushroom and green asparagus in superior soup

干鮑汁花膠烩香米炒飯

魚の浮き袋の鮑風味 あんかけ香り米チャーハン

Fried jasmine rice with air bladder abalone flower

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。