

## 季節のコース / Course menu

### 琥珀コース

お一人様 ¥7,500 (税込 ¥8,100)

#### 前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合せ  
*Assorted appetizer (four kinds)*

#### 大葉炒魷魚

アオリイカとマコモダケの大葉風味炒め  
*Stir-fried squid and vegetable with shiso leave flavor*

#### 竹笙肘子燉翅湯

ふかひれとキヌガサ茸と金華ハムの蒸しスープ  
*Steamed soup with shark's fin and Kinugasa mushroom*

#### 黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のスブタ  
*Sweet and sour pork with black vinegar*

#### 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*

#### 雪菜魚球蒸飯

白身魚の高菜と唐辛子のせ蒸しご飯  
*Steamed rice topped with white fish salted pickled cabbage*

#### 即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

### 珊瑚コース

お一人様 ¥10,000 (税込 ¥10,800)

#### 前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合せ  
*Assorted appetizer (four kinds)*

#### 原岸草拌香煎元貝

ホタテ貝柱の煎り焼き、シーアスパラガスのせ  
*Pan-fried scallop topped with sea asparagus*

#### 紅焼白菜元壺

ふかひれと白菜の濃厚醤油煮込み  
*Braised shark's fin with soy sauce in a clay pot*

#### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

#### 豆豉炒牛肉涼瓜

牛肉とニガウリの黒豆ソース炒め  
*Stir-fried beef and bitter melon with black beans sauce*

#### 米湯泡素菜

季節野菜のお米ソースあんかけ  
*Seasonal vegetables with special rice sauce*

#### 麗穂双点心

麗穂点心師が作る本日の点心二種  
*Today's dim sum*

#### 咸旦粟米蝦仁炒飯

エビとトウモロコシ入り塩卵風味チャーハン  
*Fried rice with shrimp, sweet corn and salted egg flavor*

#### 即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

翡翠コース

お一人様 ¥13,000 (税込 ¥14,040)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

*Assorted appetizer (five kinds)*

鍋香炸鮮貝

ホタテ貝柱の揚げ物、黒酢ソースかけ

*Deep-fried scallops with special black vinegar sauce*

金華燉魚翅

ふかひれと金華ハムの極上蒸しスープ

*Steamed shark's fin superior soup*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

XO醬炒和牛

和牛の自家製XO醬炒め

*Stir-fried WAGYU beef with XO sauce*

籠仔蒸石斑魚

ハタのセイロ蒸し、上湯スープあんかけ

*Steamed Grouper with special sauce*

腐乳炒通菜

空心菜の腐乳ソース炒め

*Stir-fried Chinese water spinach with fermented tofu*

海胆秋葵炒飯

ウニとオクラの濃厚チャーハン

*Fried rice with sea urchin and okura*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

瑠璃コース

お一人様 ¥18,000 (税込 ¥19,440)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

*Assorted appetizer (five kinds)*

生汁脆蝦球

大ぶり海老の特製マヨネーズソース

*Deep-fried prawn with mayonnaise 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*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

清蒸原只活鮑

活きアワビの姿蒸し、特製醤油かけ

*Steamed fresh abalone with special sauce*

黒椒炒和牛肉粒

和牛ロースの黒胡椒炒め

*Stir-fried WAGYU beef with black pepper sauce*

上湯扒竹筍露笋

アスパラガス詰めきぬがき茸の上湯ソースかけ

*Steamed Kinugasa mushroom stuffed with asparagus in superior soup*

港式荷葉蒸包飯

香港式、蓮の葉包みの鶏肉のせ蒸しご飯

*Steamed rice wrapped lotus leaf*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

ホウキョク

## 芳玉コース

お一人様 **¥23,000** (税込 **¥24,840**)

### 前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合せ  
*Assorted appetizer (six kinds)*

### 是日特選海鮮

本日の特選海鮮料理  
*Today's special seafood*

### 干煎蟹肉魚翅

ふかひれと蟹肉の煎り焼き、上湯ソースかけ  
*Pan-fried shark's fin and crab meat*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

### 蠣皇海參鮑魚

アワビとナマコのオイスターソース煮込み  
*Braised abalone & sea cucumber in oyster sauce*

### 白灼和牛肉

霜降り和牛の湯引き、特製醤油かけ  
*Boiled WAGYU beef with special soy sauce*

### 蝦醬炒芥蘭

ガイラン菜の発酵海老ミソソース炒め  
*Stir-fried Chinese vegetable with dried shrimp roe sauce*

### XO什菇伊府麵

自家製XO醬風味、色々キノコの煮込みそば  
*Flat noodle with various mushrooms and XO sauce*

### 即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

#### 【オプションメニュー】

#### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
Beijing roasted duck

1羽 (8~10枚) ¥10,000  
whole (8~10 rolls)

1/2羽 (2~4枚) ¥5,000  
half (2~4 rolls)

1/4羽 (2枚) ¥2,500  
quarter (2 rolls)

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。

※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。

※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。

※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。

※ Our courses are made to enjoy for two or more guests

※ This menu is subject to change without notice

※ A 10% service charge and tax will be added to the price change without notice

※ Should you have any food allergies or special requests please ask our staff.