

季節のコース / Course menu

琥珀コース

Amber course

お一人様 ¥8,000 (税込 ¥8,800)

※ お二人様よりご注文頂けます

粵式焼味盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

時蔬梅汁大蝦球

大海老と季節野菜のプラムソース掛け

Stir-fried shrimp and seasonal vegetables with plum sauce

生冬瓜絲蟹肉烩翅

冬瓜と蟹肉入りふかひれのとろみスープ

Shark's fin soup with crab meat and winter melon

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

茄瓜蒜茸蒸魷魚

紋甲イカと茄子のガーリック蒸し

Steamed cuttlefish and eggplant with garlic

港式特品點

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Assorted dim sum (two kinds)

蝦頭油青瓜鴨肉炒飯

鴨肉と胡瓜の海老ペースト入りチャーハン

Duck meat and cucumber fried rice with shirimp paste

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 ¥11,000 (税込 ¥12,100)

※ お二人様よりご注文頂けます

焼味特品盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

海胆時令鮮魚

本日の鮮魚と季節野菜の海胆ソース掛け

Steamed today's fish and seasonal vegetables with sea urchin sauce

瑞群干貝燉小排翅

スホンのエカワと干し貝柱、ふかひれの姿入り蒸しスープ

Steamed shark's fin soup with dry scallop and dry soft shelled turtle

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

紅焼牛筋腩

牛バラ肉、牛アキレス腱と大根の煮込み

Braised beef rib with beef achilles tendon and radish

港式蒸双點

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Assorted dim sum (two kinds)

香芽叉燒XO炒飯

叉焼入り自家製XO醬チャーハン レモングラス風味

Fried BBQ pork rice with XO sauce lemon glass flavor

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 ¥14,000 (税込 ¥15,400)

※ お二人様よりご注文頂けます

焼味大拼盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

花膠雲腿蒸鮮魚

本日の鮮魚、乾燥魚の浮き袋と金華ハム蒸し

Steamed today's fish with air bladder and Chinese ham

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 a clay pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

羅勤時蔬炒双鮮

鮑・イカと季節野菜のバジル風味炒め

Stir-fried abalone and cuttle fish with basil sauce

泰国香芽炒和牛

和牛のタイ式XO醬炒め

Stir-fried Japanese beef with Thai XO sauce

鮮帶子時瓜撈飯

香港式 ホタテ貝と季節野菜入りリゾット

Hongkong style risotto with scallop and seasonal vegetables

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 ¥19,000 (税込 ¥20,900)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂焼味盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

川汁時菜炒鮮魚

本日の鮮魚の四川風紹興酒ピリ辛ソース炒め

Stir-fried today's fish in Shichuan 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

黒松露冷活鮑

活け鮑の冷製黒トリュフソース掛け

Cold abalone with truffle sauce

欖角豉蒜煎和牛

和牛ロースの中国チーブ・ブラックビーンズ炒め ガーリック風味

Stir-fried Japanese beef with Chinese olive in black beans sauce

四季豆鴨肉炒飯

インゲン豆と鴨肉のチャーハン

Fried rice with duck meat and kidney beans

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。

ホウギョク
芳玉コース

Precious Stone course

お一人様 ¥24,000 (税込 ¥26,400)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂大拼盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

香芽泰国季節鮮魚

本日の鮮魚のソテー タイ式XO醤ソース

Stir-fried today's fresh fish with Thai XO sauce

毛蟹肉紅焼排翅

毛蟹入りふかひれの姿煮込み

Braised whole shark's fin with horsehair crabs

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

椰盅白汁焗龍蝦

伊勢海老のミルクソースオープン焼き ココナッツ器仕立て

Baked fresh lobster with milk sauce in a coconut shell

紅焼海參花膠

なまこと魚の浮き袋のオイスターソース煮込み

Braised sea cucumber and air bladder with oyster sauce

和牛老干媽煮麵

和牛と特製ピリ辛ラー油の煮込みそば

Stewed chili noodle with Japanese beef

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ソウギョク
蒼玉コース

Sapphire course

お一人様 ¥30,000 (税込 ¥33,000)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂大拼盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

荷葉龍仔攪角蒸鮮魚

本日の鮮魚の中国オリーブ蒸し 蓮の葉包み

Steamed today's fish with Chinese olive wrapped in lotus leaf

紅焼毛蟹海虎翅

毛蟹と極上ふかひれの広東風煮込み

Braised superior shark's fin with horsehair crab meats

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

菱白炊干鮑

二十七頭干し鮑のオイスターソース煮込み マコモ茸添え

Braised dried abalone with wild rice in oyster sauce

松露瑞群炒和牛絲

和牛ロースとスポンのエンペラ 黒トリュフソース炒め

Stir-fried Japanese beef and dry soft shelled turtle with black truffle sauce

花膠竹笙燕泡飯

香港式 特撰乾物三種のスープご飯

Superior Hongkong risotto with air bladder, kinugasa mushroom and bird nest

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。