

ディナーコース

Dinner Course Menu

※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。

※ This menu is subject to change without notice.

※ A 10% service charge and tax will be added
to the price.

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

琥珀コース

Amber course

お一人様 ¥9,000 (税込 ¥9,900)

※ 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

金蒜蓮盖蒸活扇貝

北海道産活ホタテ貝の特製ニンニク蒸し

Steamed HOKKAIDO scallop with garlic

燕菁蟹焼翅

蟹肉と燕入りふかひれのスープ

Shark's fin soup with crab meat and turnip

北京烤鸭子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

上海芋奶蝦球

大海老と里芋の葱油炒め

Stir-fried prawn and taro with scallion oil

西安風味骨

西安風スペアリブのガーリック風味揚げ

Fried pork spareribs with garlic XIAN style

和牛蝦醬炒河粉

和牛と海老ペースト入り平打ち麺の炒め

Fried flat noodle with Japanese beef and shrimp paste

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

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

威化芋茸百花蟹鉗

タロ芋と海老すり身付け蟹爪の揚げ物

Fried crab claw with taro and minced shrimp

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

豆豉蒸活扇貝

活けホタテ貝の広東風ブラックビーンズ蒸し

Steamed fresh scallop with black beans sauce

姜葱爆和牛腩

和牛サーロインの葱生姜炒め

Stir-fried Japanese beef with scallion and ginger

韭黄XO醬炒河粉

黄ニラと平打ち麺のXO醬炒め

Stir-fried flat noodle and yellow leek with XO sauce

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

廣東焼味盆

廣東風特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

白灼活扇貝

北海道産活ホタテ貝の湯引き 特製醤油ソースかけ

Boiled fresh scallop with special CANTONESE 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

特汁沙爹肥牛

和牛リブロースの湯引き バーベキューソースかけ

Boiled Japanese beef with BBQ sauce

上湯燕菁白玉燕

燕と海老すり身の上湯ソースかけ 燕の巣添え

Steamed turnip and minced shrimp with bird's nest in superior soup sauce

鴻園烩伊麵

蟹味噌あんかけイーファー麵

Stewed flat noodle with crab roe

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

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

松茸龍仔蒸鮮魚

本日の鮮魚と松茸のセイロ蒸し

Steamed Today's fresh fish with MATSUTAKE mushroom

紅焼蟹皇排翅

蟹内子入り広東風ふかひれの姿煮込み

Braised whole shark's fin with crab roe CANTONESE style

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

鮮腐上湯龍蝦

国産伊勢海老と生湯葉の上湯ソースかけ

Boiled lobster with raw YUBA in special soup sauce

原個蕃茄火共鮑魚

活け鮑とトマトの特製ホワイトソース・オーブン焼き

Baked tomato stuffed with fresh abalone in special white sauce

和牛白果炒飯

和牛と銀杏のチャーハン

Fried rice with Japanese beef and ginkgo

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 ¥30,000 (税込 ¥33,000)

※ お二人様よりご注文頂けます

幸福大拼盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

椒塩時菇龍蝦

国産伊勢海老のスパイス揚げ

Fried Japanese lobster with salt and pepper

松茸絲焼海虎

極上ふかひれと松茸の特上スープ煮込み

Braised superior shark's fin with MATSUTAKE mushroom

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

二十七頭乾鮑

二十七頭干し鮑のオイスターソース煮込み

Braised dried abalone in oyster sauce

沙爹排利和牛

和牛ヒレ肉のバーベキューソース炒め

Stir-fried Japanese fillet beef with BBQ sauce

斑球湯河粉

本日の鮮魚入り平打ち汁麺

Soup flat noodle with Today's fish

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert