

# ランチコース / Lunch Course Menu

## ミニコース

*Petit course*

¥3,000 (税込 ¥3,240)

※お二人様よりご利用いただけます

### 前菜三拼盆

季節の前菜三種盛り合わせ

*Assorted appetizer (Three kinds)*

### 大葉炒鮮魷

イカと大葉のあっさり炒め

*Stir-fried squids with shiso*

### 黄蕃茄竹笋蟹肉羹

蟹肉入りオレンジトマトと筍のスープ

*Soup with crab mests, orange tometos and bamboo shoot*

### 鮮醬肉絲茄子

細切り豚肉と茄子の甘味噌炒め

*Stir-fried shredded pork and egg plant with Chinese miso*

### 麗穂点心

麗穂点心師の作る本日の点心

*REIHO dim sum*

### 鳳梨蝦仁炒飯

海老入りパイナップルチャーハン

*Fried rice with shrimp and pine apple*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

## 飲茶コース

*Dim-Sum course*

¥3,800 (税込 ¥4,104)

※お二人様よりご利用いただけます

広東点心師と上海点心師による

おすすめの点心と中国茶の楽しめるコース

### 中国茶

お茶を下記より一種類お選び下さい

※テーブルにつき1種類とさせていただきます

Chinese tea (Please choose tea from the following)

A: 武夷岩茶 水金龜 (青茶) Shui jin Gui (Blue tea)

B: 龍井茶 (緑茶) Longjing Tea (Green tea)

C: 普洱茶 (黒茶) Pu'er (Black tea)

### 前菜三拼盆

季節の前菜三種盛り合わせ

*Assorted appetizer (Three kinds)*

### 蒸点心二品

季節の蒸し点心二種

*Steamed dim sum (Two kinds)*

### 特別点心

本日の特別点心

*Special dim sum (One kinds)*

### 炸点心三品

季節の揚げ点心三種

*Fried dim sum (Three kinds)*

### 黒椒涼瓜炒肉片

薄切り黒豚と苦瓜の黒胡椒炒め

*Stir-fried black pork and bitter ground with black pepper sauce*

### 焼味醤油炒飯

焼き物入り醤油チャーハン

*Fried rice with barbecue meats and soy sauce*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

※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 change without notice

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

## 水仙コース

*Narcissus course*

¥5,000 (税込 ¥5,400)

※お二人様よりご利用いただけます

### 前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合わせ

*Assorted appetizer (Four kinds)*

### 麗穂双点心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

*Assorted dim sum (Two kinds)*

### 白湯鮮貝羹

ホタテ貝の広東風白湯スープ

*Chinese white soup with scallop*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

### 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*

### 蝦頭油醬蟹肉炆生麵

蟹肉入り海老ペーストの煮込みそば

*Braised noodle with crab mests in shrimp oil*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

## 牡丹コース

*Peony course*

¥7,000 (税込 ¥7,560)

※お二人様よりご利用いただけます

### 前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合わせ

*Assorted appetizer (Four kinds)*

### 麗穂三点心

麗穂点心師が作る本日の点心三種

*Assorted dim sum (Three kinds)*

### 純菜冬茸海鮮魚翅羹

ふかひれと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*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

### 豆豉薑芽炒螺肉

つぶ貝と茗荷の黒豆ミソ炒め

*Stir-fried TSUBUKAI and Japanese ginger with black beans sauce*

### 田園時蔬菜

季節野菜の炒め

*Stir-fried seasonal vegetables*

### 焼肉粟米炒飯

ローストポークとトウモロコシのチャーハン

*Fried rice with roast pork corns*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

## 蓮華コース

*Lotus flower course*

¥10,000 (税込 ¥10,800)

※お二人様よりご利用いただけます

### 前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

*Assorted appetizer (Five kinds)*

### XO醬万願寺椒炒海鮮

本日の海鮮と万願寺唐辛子のXO醬炒め

*Stir-fried today's seafood and MANGANJI pepper with XO sauce*

### 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*

### 瑤柱扒節瓜環

カリモリと豚ひき肉の干し貝柱ソースかけ

*KARIMORI and minced pork in dry scallop sauce*

### 清炒時菜

季節野菜のあっさり炒め

*Stir-fried seasonal vegetables*

### 上海式点心

上海点心師が作る 本日のおすすめ点心

*Shanghai dim sum*

### 角豆梅干和牛炒飯

十六ささげと干し梅の和牛チャーハン

*Fried rice with Japanese beef and sixteen cowpea*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

## 桔梗コース

*Bellflower course*

¥15,000 (税込 ¥16,200)

※お二人様よりご利用いただけます

### 麗穂特品盤

麗穂式特製前菜盛り合わせ

*Special assorted appetizer*

### 即日海鮮料理

本日のおすすめ海鮮料理

*Today's special seafood dish*

### 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*

### 黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のスプタ

*Sweet and sour pork with black vinegar*

### 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*

### 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*