

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

前菜三種盛り合わせ

Assorted appetizer (Three kinds)

沙茶醬粉絲炒爽肉

豚トロと春雨のサーチャー醬炒め

Stir-fried chicken and vermicell with satay sauce

白木耳蟹肉羹

蟹肉と白キクラゲのスープ

Thick soup with crab meats and white fungus

田園時蔬菜

季節野菜の炒め

Stir-fried seasonal vegetables

麗穂点心

麗穂点心師の作る本日の点心

REIHO dim sum

是日焼味炒飯

広東風焼き物入りチャーハン

Fried rice with Cantonese barbecue pork

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

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 kind)

炸点心三品

季節の揚げ点心三種

Fried dim sum (Three kinds)

麻辣茄子双鮮

ホタテ貝とイカ、茄子の唐辛子炒め

Stir-fried scallop, squid and egg plant with Mah Rah sauce

豆豉鶏肉蒸飯

香港風鶏肉のブラックビーンズ蒸しご飯

Steamed rice with black beans chicken Hongkong style

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.

※ If 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

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)

百合蟹腿鶏茸羹

ズワイ蟹入り百合根と鶏肉のとろみスープ

Thick soup with crab meats and lily bulb with minced chicken

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

田園時蔬菜

季節野菜の炒め

Stir-fried seasonal vegetables

韭黄豉油王炒麵

黄ニラ入り醤油焼きそば

Fried noodle with yellow leek

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

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)

鮮貝蕪魚翅羹

ホタテ貝と蕪入りふかひれスープ

Shark's fin soup with scallop and turnip

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

蠔油香菇牛肉

国産牛カルビと椎茸のオイスターソース炒め

Stir-fried Japanese beef with black mushroom with oyster sauce

珍珠貝湯浸時蔬

ミニホタテと季節野菜の上湯スープかけ

Small scallop and seasonal vegetables with superior soup

碎米芽菜肉鬆炒飯

挽き肉と四川漬菜のチャーハン

Fried rice with minced pork and Sichuan pickles

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

前菜五種盛り合わせ

Assorted appetizer (Five kinds)

青椒醬煎鮮貝

ホタテ貝のグリーンチリソース炒め

Stir-fried scallop with green pepper

牛肝菌花膠燉翅湯

ポルチーニ茸と魚の浮き袋入りふかひれスープ

Steamed shark's fin soup with porcini mushroom and dried fish bladder

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

黒椒紫洋葱炒牛肉絲

細切り和牛と紫玉ネギの黒胡椒炒め

Stir-fried Japanese beef and red onion with black pepper sauce

蝦米炒菜花

菜の花と干し海老の炒め

Stir-fried rape blossoms and dry shrimps

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

菜脯和牛炒飯

和牛と広東大根漬け入りチャーハン

Fried rice with Japanese beef and Cantonese pickles

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

百里香炒和牛

黒毛和牛サーロインの香草(タイム)炒め

Stir-fried Japanese beef with thyme

茭白炒豆苗

豆苗とマコモ筍のあっさり炒め

Stir-fried pea sprouts and manchurian wild rice

山椒鮮貝炒飯

ホタテ貝と山椒のチャーハン

Fried pepper rice with scallops

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert