

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せ

*Assorted appetizer (Three 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)*

蝦粒木耳羹

海老のすり身とキクラゲのスープ

*Soup with shrimp paste and wood ear mushroom*

黒椒蓮藕炒爽肉

豚トロと蓮根の黒胡椒ソース炒め

盞 *Stir-fried fatty pork and lotus roots with black pepper*

銀魚大葉炒飯

シラスと大葉のチャーハン

*Fried rice with young sardines and shiso leaf*

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。

※ This menu is subject to change without  
notice

※ A 10% service charge and tax will be added

## 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

A: 武夷岩茶 水金龜 (青茶)

B: 龍井茶 (緑茶)

C: 普洱茶 (黒茶)

## 前菜三拼盆

季節の前菜三種盛り合せ

*Assorted appetizer (Three kinds)*

## 麗穂五点心

広東式点心三種・上海式点心二種

*Guangdong&Shanghai dim sum(Five kinds)*

## 魚翅灌湯餃

ふかひれ入りスープ餃子

*Soup dumpling stuffed with shark's fin*

## 沙茶醬炒鴨肉

鴨肉のサーチャー醬炒め

*Stir-fried duck meat with sa cha sauce*

## 橄欖菜燒肉炒飯

ローストポークと広東からし菜漬のチャーハン

*Fried rice with roasted pork and Guangdong pickles*

## 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

## 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)*

## 鱈魚魚翅羹

ふかひれと鱈のトロみスープ

*Shark's fin soup with codfish*

## 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*

## XO雑菇撈麵

キノコの特製XO醬煮込みそば

*Braised noodle with mushroom in XO sauce*

## 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)

### 螺肉蕪魚翅羹

ふかひれ入りつぶ貝・蕪のすり流しスープ

Shark's fin soup with whelk and turnip

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

### 黒蒜扁豆炒牛肉

牛肉とインゲンの黒ニンニク炒め

Stir-fried beef and kidney bean with black garlic

### 田園時蔬菜

季節野菜の炒め

Stir-fried seasonal vegetables

### 干鮑汁炆烏冬

干しアワビの戻しソース風味の麗穂風うどん

Reiho udon with dried abalone broth

### 即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

## 蓮華コース

Lotus 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せ

Assorted appetizer(Five kinds)

### 蝦籽百花煎鮮貝

帆立貝と海老すり身の合わせ蒸し 海老卵ソースかけ

Steamed shrimp paste and scallop with shrimp egg sauce

### 山伏茸螺肉燉翅湯

ふかひれ入りつぶ貝と山伏茸の蒸しスープ

Steamed shark's fin soup with yamabushi mushroom and whelk

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

### 黒椒百合蓮藕炒和牛

和牛と百合根・蓮根の黒胡椒炒め

Stir-fried Japanese beef, lily bulb and lotus root with black pepper

### 香菇炒菜花

菜の花としいたけの炒め

Stir-fried rape blossoms and shiitake mushroom

### 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

### 山椒和牛炒飯

和牛のチャーハン 山椒の香りで

Fried rice with Japanese beef and Japanese pepper

### 即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert