

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*

蟹肉牛油果粉皮羹

蟹肉と板春雨入りアボカドスープ

*Avocado soup with crab meat*

鮮醬肉絲茄子

豚肉の細切りと茄子の中華ミソ炒め

*Stir-fried pork and egg plant with sweet bean paste*

咸旦粟米蝦仁炒飯

エビとトウモロコシ入り塩卵風味チャーハン

*Fried rice with shrimp, sweet corn and salted egg flavor*

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

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)

A: 普洱茶 (黒茶) Pu'er(Black tea)

## 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*

## 上湯蝦雲吞

海老ワンタン入り上湯スープ

*Shrimp wonton dumpling soup*

## 宮爆小元貝

ホタテ貝柱と夏野菜の辛味炒め

*Stir-fried scallop&seasonal vegetables with hot sauce*

## 蟹肉干焼伊府麵

香港風、蟹肉入り煮込みそば

*Soup flat noodle with crab meat*

## 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*

## 蓴菜冬茸魚翅

ふかひれとジュンサイ入り冬瓜のすり流しスープ

*Shark's fin soup wax gourd & water shield*

## 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*

## 雪菜蟹肉炒飯

蟹肉と高菜のチャーハン

*Fried rice with crab meat&pickled cabbage*

## 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*

### 夏草花蟹肉魚翅

カソウカと蟹肉入りふかひれスープ

*Shark's fin soup with crab meat & summer flowers*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

### 碧碌炒蚌片

ミル貝と季節野菜のあっさり炒め

*Stir-fried tressus keenae clam and seasonal vegetables*

### 茄子豆腐煲

茄子と豆腐の土鍋煮込み

*Braised tofu and eggplant with soy sauce in clay pot*

### 大良松子炒飯

松の実のせ中国溜まり醤油チャーハン

*Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts*

### 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せ

*Assorted appetizer (five kinds)*

### 金衣脆蝦球

大ぶり海老の揚げ物、塩卵ソースかけ

*Fried coating prawn with salted egg flavor*

### 竹笙肘子燉翅湯

ふかひれとキノガサ茸と金華ハムの蒸しスープ

*Shark's fin soup with kinugasa mushroom & Kinka hum*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

### 豆豉涼瓜讓肉崧

挽き肉詰めニガウリの黒豆ソース

*Stir-fried bitter melon staffed grand pork, black bean sauce*

### 腐乳炒通菜

空心菜の腐乳ソース炒め

*Stir-fried Chinese water spinach with fermented tofu*

### 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*

### 脆米瑤柱蛋白炒飯

干し貝柱と卵白入り揚げお米チャーハン

*Fried rice with dried scallop & egg white*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*