

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)

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)

蟹肉粉皮青豆羹

蟹肉と板春雨入りグリーンピーススープ

Greenpease soup with crab meat and board gelatin noodle

山椒炒鶏片

鶏肉の山椒風味炒め

Stir-fried chicken with Japanese pepper

蝦仁杏子炒飯

海老とアングの特製チャーハン

Fried rice with shrimp and apricot

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を楽しむコース

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

Please choose Chinese tea from the following

A: 武夷岩茶 水金龜 (青茶)	Blue tea
B: 龍井茶 (緑茶)	Green tea
C: 普洱茶 (黒茶)	Brack tea

前菜三拼盆

季節の前菜三種盛り合わせ

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)

薺菜雲吞湯

ナズナ入りワンタン

Shepherd's purse wonton soup

黒椒蜜豆炒爽肉

豚トロとスナックインゲンの黒胡椒炒め

Stir-fried fatty pork and snap kidney bean with black pepper

桜花蝦露笋炒飯

桜エビとアスパラガスのチャーハン

Fried rice with sakura shrimp and asparagus

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)

西洋菜蜆燉魚翅湯

クレソンとアサリ入りふかひれの蒸しスープ

Steamed shark's fin soup with watercress and asari clam

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のすぶた

Sweet and sour pork with black vineger

田園時蔬菜

季節野菜の炒め

Stir-fried seasonal vegetables

水耕菜蟹肉撈生麵

蟹肉と三つ葉入り煮込みそば

Braised noodle with crab meat and Japanese chervil

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)

樹芽鯛粒魚翅羹

木の芽と鯛入りふかひれスープ

Shark's fin soup with leaf bud and red sea bream

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

蜜姜炒牛肉

牛肉と新ショウガの蜂蜜炒め

Stir-fried beef and new ginger with honey

蚕豆蕃茄粉皮

そら豆とフルーツトマトと板春雨のスープ炒め

Stir-fried broad bean, fruit tomato and board gelatin noodle with sou

九層塔焼肉炒飯

ローストポーク入りバジル風味チャーハン

Fried rice with roasted pork and basil

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)

清蒸粉絲鮮貝

季節の貝と春雨の蒸し物、特製醤油かけ

Steamed asari clam and gelatin noodle with special soy sauce

髮菜蟹腿燉魚翅湯

蟹肉と乾燥中国モズク入りふかひれの蒸しスープ

Steamed shark's fin soup with crab meat and fat choy

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

豆豉煎釀蓮根餅

豚挽き肉とレンコンの合わせ焼き、黒豆ソース

Pan-fried lotus root stuffed with ground pork with black bean sauce

XO醬炒油麦菜

ユーマー菜(台湾レタス)のXO醬炒め

Stir-fried Taiwanese lettuce with XO sauce

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

黒椒和牛蜜豆炒飯

和牛とスナップインゲンの黒胡椒味チャーハン

Fried rice with Japanese beef, snap kidney bean and black pepper

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert