

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)

### 魚翅灌湯餃

ふかひれ入りスープ餃子

Soup dumpling stuffed with shark's fin

### 黒椒蜜豆炒爽肉

豚トロとスナップ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

牛肉と蜂蜜漬け新ショウガの炒め

Stir-fried Japanese beef and new ginger soaked in 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 scallop 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