

# 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)*

### 冬瓜炆火腩

冬瓜と皮付き豚バラ肉のオイスターソース煮込み

*Braised pork belly and winter melon in oyster sauce*

### 紅扁豆蕃茄蝦粒羹

海老入りレンズ豆とトマトのスープ

*Lentil and tomato soup with shrimp*

### 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)*

### 南乳蓮藕炒腩片

豚バラ肉とレンコンの南乳炒め

*Stir-fried pork ribs and lotus roots with fermented soybean curd*

### 雪菜小魚炒飯

シラスと高菜のチャーハン

*Fried rice with whitebait and pickled cabbage*

### 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)*

### 鮮貝純菜羹

ホタテ貝とジュンサイのスープ

*Thick soup with scallop and water shield*

### 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*

### 檐檐涼麵

広東冷やしタンタン麺

*Cold sesame soup noodle with hot ground pork*

### 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)*

### 珍珠果蟹肉魚翅羹

蟹肉とバジルシード入りふかひれスープ

*Shark's fin soup with crab meats and basil seed*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

### 豆豉苦瓜炒和牛絲

細切り和牛と苦瓜の黒豆ミソ炒め

*Stir-fried Japanese beef and bitter gourds with black bean sauce*

### 田園時蔬菜

季節野菜の炒め

*Stir-fried seasonal vegetables*

### 欖菜蜆肉炒飯

浅蜆とオリーブオイル漬けからし菜のチャーハン

*Fried rice with asari clams and oiled mustard greens*

### 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)*

### 煎炊大口非菇

ブラウンマッシュルームと挽き肉の合わせ煮込み

*Braised minced pork and brown mushroom*

### 海露筍鱈魚冬茸翅羹

ふかひれと鱈、シーアスパラガス入りすり流しスープ

*Shark's fin soup with cod fish and sea asparagus*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

### 梅肉蒸鮮魚

本日の鮮魚の梅肉蒸し

*Steamed today's fresh fish with crispy pickled plum*

### 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*

### 牛肝菌和牛肉炒飯

和牛とポルチーニ茸のチャーハン

*Fried rice with Japanese beef and porcini mushroom*

### 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*

### XO醬万願寺椒炒和牛

和牛サーロインと万願寺唐辛子のXO醬炒め

*Stir-fried Japanese beef and Manganji pepper with XO sauce*

### 干扁苦瓜

苦瓜と挽き肉、オリーブオイル漬けからし菜の香ばしい炒め

*Stir-fried bitter gourds with pickled Chinese mustard*

### 梅肉翠瓜鮮貝炒飯

ホタテ貝とズッキーニの梅肉チャーハン

*Fried pickled plum rice with scallops and zucchini*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*