

# ランチコース / Lunch Course Menu

## ミニコース

*Petit course*

¥3,800 (税込 ¥4,180)

※お二人様よりご利用いただけます

### 前菜三宝盆

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)*

### 菜花鶏茸湯

カリフラワーと鶏肉のすり流しスープ

*Cauliflower and minced chicken soup*

### 泰醬泡蝦仁

海老のタイ式チリソース炒め

*Stir-fried shrimp with chili sauce Thai style*

### 黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のスプタ

*Sweet and sour pork with black vinegar*

### 高菜魚仔炒飯

高菜ととびこの炒飯

*Fried rice with flying fish roe*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

## 飲茶コース

*Dim-Sum course*

¥4,500 (税込 ¥4,950)

※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)

### 海鮮沙律菜

麗穂風海鮮サラダ

*Seafood salad REIHO style*

### 港式蒸四點

季節の蒸し点心四種

*Steamed dim sum (four kinds)*

### 蠔汁魚翅腐衣卷

ふかひれの中国湯葉巻き、オイスターソース煮込み

*Braised tofu skin with shark's fin in oyster sauce*

### 煎炸三品點

季節の揚げ点心三種

*Fried dim sum (three kinds)*

### 馬拉式中国菜

中国野菜のマラー醬炒め

*Stir-fried Chinese vegetable with Chinese chili sauce*

### 広東雲吞湯麵

広東風ワンタン麵

*Soup noodle with wonton Guangdong style*

### 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*

¥5,500 (税込 ¥6,050)

※お二人様よりご利用いただけます

麗穂前菜盆

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)*

豉油韭黄干貝羹

干し貝柱と黄ニラのとろみスープ

*Dry scallop and Chinese yellow chives soup*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

時蔬泡双鮮

海鮮二種と季節野菜の炒め

*Stir-fried two kind of seafood with seasonal vegetables*

川乾菜鮮冬筍

タケノコと四川漬け菜の香ばしい炒め

*Stir-fried bamboo shoot Sichuan pickled vegetables*

焼味雑菇炒飯

きのこと焼き物入り炒飯

*Fried rice with BBQ pork and mushrooms*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

牡丹コース

*Peony course*

¥7,500 (税込 ¥8,250)

※お二人様よりご利用いただけます

麗穂前菜盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

*Assorted appetizer*

粵式蒸三點

季節の蒸し点心三種

*Steamed dim sum (three kinds)*

上海酸辣翅

ふかひれ入りサンラータン

*Hot & sour soup with shark's fin*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

人気香醋肉

皮付きバラ肉の鎮江黒酢煮込み

*Braised pork rib in black vinegar sauce*

牛崧曾時蔬

季節野菜の牛挽き肉あんかけ

*Seasonal vegetables drizzled with minced beef*

五彩蔬炒麵

彩り野菜の焼きそば

*Fried noodle with assorted vegetables*

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 ¥11,000)

※お二人様よりご利用いただけます

### 羊城焼味盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

*Special assorted appetizer*

### 馬拉醬蒸鮑

鮑の蒸し物 マレーシア風ソースかけ

*Steamed abalone with Malaysian sauce*

### 燕菁鶏茸翅

ふかひれ入り燕と鶏ひき肉のすり流しスープ

*Shark's fin soup with turnip and minced chicken*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

### 川汁時蔬牛

和牛ロースと季節野菜のピリ辛炒め 紹興酒風味

*Stir-fried Japanese beef with chili sauce Chinese wine flavor*

### 金銀蛋浸菜苗

広東白菜の二種卵入りスープ浸し

*Cantonese white cabbage drizzled with special soup*

### 春菜肉崧炒飯

春野菜と豚ひき肉の炒飯

*Fried rice with Spring vegetables and minced pork*

### 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 ¥16,500)

※お二人様よりご利用いただけます

### 钻石大拼盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

*Special assorted appetizer*

### 金砂本日魚

本日の鮮魚の揚げ物 家鴨の壺漬け卵ソース

*Fried today's fish with duck egg sauce*

### 砂鍋大排翅

上海風、ふかひれの姿土鍋煮込み

*Braised 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*

### 原壺椰子蝦

大海老のポルトガルソース オープン焼き

*Baked prawn with Portuguese sauce*

### 緑菜和牛絲

細切り和牛と青野菜の炒め

*Stir-fried shredded beef with green vegetables*

### 蝦子伊府麵

乾燥海老卵入り広東風煮込みそば

*Flat noodle with dry shrimp egg*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*