

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)

XO青瓜炒蝦仁

海老と胡瓜の自家製XO醬炒め

Stir-fried shrimps and cucumber with Xosauce

竹筴蕃茄鶏湯

キノガサ茸入り鶏肉とトマトのスープ

Tomato thick soup with KINUGASA mushroom and chicken

火腿南瓜茸扒冬瓜

冬瓜の金華ハム入りカボチャソース掛け

Braised winter melon and Chinese ham with pumpkin sauce

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)

蝦羔緑菜炒飯

海老味噌ペーストの青菜入りチャーハン

Fried rice with shrimp paste and green vegetables

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)

成都口水鶏

麗穂風 蒸し香り鶏の四川風辛味ソース

Chilled steamed chicken with Sichuan hot sauce

日月魚貝燉広白

乾燥ツキヒ貝と広東白菜の極上蒸しスープ

Steamed dried moon scallop soup with Chinese white cabbage

港式蒸四點

季節の蒸し点心四種

Steamed dim sum (four kinds)

煎炸三品點

季節の揚げ点心三種

Fried dim sum (three kinds)

黄金蟹肉扒時蔬

季節野菜の蟹肉入りカボチャソース掛け

Sauteed vegetable and crab meat with pumpkin sauce

咸魚肉餅飯

塩漬け魚と豚ミンチの蒸しご飯

Steamed rice with minced pork and salted fish

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

季節の前菜四種盛り合わせ

Assorted appetizer (four kinds)

港式蒸双點

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Assorted dim sum (two kinds)

生冬瓜絲烩蟹肉湯

冬瓜と蟹肉のとろみスープ

Winter melon thick soup with crab meats

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

黄金瑤柱扒時蔬

季節野菜の干し貝柱入りカボチャソース掛け

Stir-fried seasonal vegetables with pumpkin sauce

広東担仔麵

広東風タンタン麵

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

¥7,500 (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 (four kinds)

粵式蒸三點

広東風蒸し点心三種

Assorted dim sum (three kinds)

瑞群三宝翅

特撰乾物入りふかひれスープ

Shark's fin soup with dry scallop and dry soft shelled turtle

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

茭白炒牛肉絲

細切り牛肉とまこも茸のオイスターソース炒め

Stir-fried shredded Japanese beef with Makomo mushroom

豉汁蒸鮮魚

本日の鮮魚の黒豆味噌ソース蒸し

Steamed Today's fish with black beans sauce

港式冬瓜撈飯

香港式 冬瓜と五目のリゾット

Hongkong style risotto with winter melon and assorted meats

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

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

羊城前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

特品焼味盆

焼き物入り特製前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

古法蒸活鮑

広東風 活け鮑の蒸し物

Steamed fresh abalone Cantonese style

羅勤炒鮮魚

本日の鮮魚のバジル炒め

Stir-fried Today's fish with basil

藥膳燉排翅

ふかひれの姿入り特選藥膳スープ

Steamed whole shark's fin soup with Chinese medicine

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

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

沙茶西芹炒鮮魚

本日の鮮魚とセロリのバーベキューソース炒め

Stir-fried Today's fish and celery with BBQ sauce

黒松露冷活鮑

活鮑の冷製黒トリュフソース

Cold abalone with black truffle sauce

上海特品點

特製上海点心

Shanghai special dim sum

上湯牛油時令瓜

季節の瓜二種の極上スープ煮込み

Braised two kinds of melon with superior soup sauce

香芋鴨肉炒飯

タロイモと鴨肉のチャーハン

Fried rice with taro and duck meat

和牛什菌炊生麵

和牛と色々キノコの煮込みそば

Stewed noodle with assorted mushrooms and Japanese beef

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert