

年末年始特別コース/*New Year Special Course*

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

百合鶏茸魚翅湯

ふかひれと百合根入り鶏肉のすり流しスープ

Ground chicken soup with shark's fin and lily bulb

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

生姜叉焼炒飯

チャーシュー入り生姜風味チャーハン

Fried rice with roasted pork and ginger

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。

This menu is subject to change without notice

※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。

A 10% service charge and tax will be added to the price change without notice

※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。

Should you have any food allergies or special requests please ask our staff.

牡丹コース

Peony course

¥8,000 (税込 ¥8,640)

※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

紅焼蟹肉魚翅湯

ふかひれと蟹肉入りふかひれの醤油煮込みスープ

Shark's fin soup with crab meat

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

蜜椒炒鮮菇牛肉

牛肉とキノコのはちみつ黒胡椒ソース

Stir-fried beef and mushroom with honey black pepper sauce

田園時蔬菜

季節野菜の炒め

Stir-fried seasonal vegetables

大良松子炒飯

松の実のせ中国溜まり醤油チャーハン

Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

蓮華コース

Lotus course

¥12,000 (税込 ¥12,960)

※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)

豆鼓炒鮮貝

ホタテ貝柱の広東風黒豆ソース炒め

Stir-fried scallops with black bean sauce

金華松茸魚翅湯

松茸と金華ハム入りふかひれのスープ

Steamed superior soup with matsutake, Jinhua ham and shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

紅米大排骨

骨付き豚スペアリブの古代米”赤米”煮込み

Braised pork sparerib with ancient red rice

千扁炒刀豆

インゲン豆と挽き肉の香ばしい炒め

Stir-fried kidney bean and ground pork

麗穂双点心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Assorted dim sum

叉焼絲葱姜撈麵

チャーシュー入りネギショウガ風味煮込みそば

Braised noodle with honey roasted pork, scallion and ginger

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert