

季節のコース / Course menu

琥珀コース

Amber course

お一人様 ¥7,500 (税込 ¥8,100)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂特拼盆

季節の前菜盛り合わせ

金蒜茄子蒸鮮貝

ホタテ貝と茄子のガーリック蒸し

鱈魚長芋魚翅羹

ふかひれ入り鱈と長芋のスープ

紅山椒水煮牛肉

牛肉と紅山椒の四川風辛味煮

田園時蔬菜

季節野菜の炒め

麗穂双点心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

松籽小魚炒飯

松の実入りちりめんじゃこのチャーハン

即日凍甜品

本日のデザート

珊瑚コース

Coral course

お一人様 ¥10,000 (税込 ¥10,800)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂特拼盆

季節の前菜盛り合わせ

紫蘇炒蝦球

海老と青しそのあっさり炒め

髮菜鮮貝魚翅羹

ホタテ貝と髮菜のふかひれスープ

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

黒椒蜜薑和牛

黒毛和牛とはじかみの蜂蜜黒胡椒炒め

紅南乳炒蜜豆蓮藕

蓮根とスナップエンドウの紅腐乳炒め

麗穂双点心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

水耕菜蝦籽蟹肉紋生麵

蟹肉と海老の卵の煮込みそば 三つ葉添え

即日凍甜品

本日のデザート

※ 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。
※ 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。

翡翠コース

Jade course

お一人様 ¥13,000 (税込 ¥14,040)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂特拼盆

季節の前菜盛り合わせ

黒蒜萬荀炒和牛

和牛サーロインと黒ニンニク、山クラゲの炒め

鮑魚准杞燉魚翅湯

ふかひれ入り漢方(干し長芋とクコの実)とアワビのスープ

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

避風塘軟殼蟹

ソフトシェルクラブの揚げ物 ガーリックチップ和え

干扁菱白筍

挽き肉とマコモ筍の香ばしい炒め

濃湯泡時蔬菜

季節野菜の濃厚白湯スープかけ

蝦頭油海鮮炒飯

海鮮入り海老ペーストのチャーハン

即日凍甜品

本日のデザート

瑠璃コース

Lapis Lazuli course

お一人様 ¥18,000 (税込 ¥19,440)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂特拼盆

季節の前菜盛り合わせ

柚子醬九条葱大蝦

大エビと九条ネギの柚子胡椒炒め

砂鍋大排翅

上海風、ふかひれの姿土鍋煮込み

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

紅燒牛腩

牛バラ肉の広東風煮込み

冬菜蒸石斑

ハタの広東風天津白菜のニンニク漬け蒸し

上湯扒野菌白菜

広東白菜とキノコの上湯ソースかけ

鷄泡魚松茸粥

ふくと松茸の特製かゆ

即日凍甜品

本日のデザート

※ 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。
※ 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。

ホウキョク
芳玉コース

Precious Stone course

お一人様 **¥23,000** (税込 ¥24,841)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂特品盤

麗穂式特製前菜盛り合わせ

是日特選海鮮

本日の特選海鮮料理

松茸燕窩紅焼海虎翅

ツバメの巣と松茸入り極上ふかひれの広東風煮込み

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

豉汁露筍和牛卷

アスパラガスの和牛巻き 黒豆ソースかけ

蝦籽双冬百花球

海老団子と椎茸、竹の子の乾燥海老卵ソース

薑米方魚炒油麦菜

干しヒラメとユーマー菜の生姜炒め

鵝肝鮑粒炒飯

鮑とフォアグラのチャーハン

即日凍甜品

本日のデザート

ソウキョク
蒼玉コース

Sapphire course

お一人様 **¥29,000** (税込 ¥31,320)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂特品盤

麗穂式特製前菜盛り合わせ

是日特選海鮮

本日の特選海鮮料理

麗穂“佛跳牆”

山海珍味と薬膳の極上蒸しスープ

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

花菇扣三十頭干鮑

干しアワビの姿煮込み

紅葱醬炒海參和牛

黒毛和牛となまこの赤ネギソース炒め

薑米方魚炒芥蘭

干しヒラメとガイラン菜の生姜炒め

魚子醬煎鮮貝和牛炒飯

ホタテ貝とキャビアのせ和牛のチャーハン

即日凍甜品

本日のデザート

※ 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。
※ 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。