

## 季節のコース / Course menu

### 琥珀コース

Amber course

お一人様 ¥13,200 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂特製フカヒレの壺煮込みのコースです

#### 焼味特品盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

*Assorted appetizer*

#### 腐皮沙茶蒸松阪猪

三重県産松阪ポークと湯葉のサテーソース風味蒸し

*Steamed Matsusaka pork in satay sauce*

#### 上海元壺翅

上海風ふかひれの濃厚醤油煮込み

*Braised shark's fin in dark soy sauce*

#### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

#### 川汁鮮帯子

活きホタテ貝の四川風炒め

*Stir-fried scallops in Schezuan sauce*

#### 麗穂双點心

麗穂特製点心二種

*Steamed Dim Sum (two kinds)*

#### 葡汁時蔬扒炒飯

ポルトガル風野菜あんかけチャーハン

*Fried rice topped with vegetable starchy sauce Portuguese Style*

#### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

### 翡翠コース

Jade course

お一人様 ¥18,700 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

フカヒレ料理・北京ダックの入ったコースです

#### 麗穂前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

*Assorted appetizer*

#### 海苔風沙鮑

鮑の海苔風味揚げ

*Deep-fried nori-flavored abalone*

#### 酸辣散翅

ふかひれのサンラーあんかけ

*Shark's fin topped with hot and sour sauce*

#### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

#### 西檸鮮魚

本日の鮮魚のレモンソース掛け

*Fresh fish topped with lemon sauce*

#### 公爆鶏丁

名古屋コーチンとカシューナッツの炒め

*Stir-fried local chicken with cashew nuts*

#### 毛豆肉松炒飯

豚挽き肉と枝豆入りチャーハン

*Fried rice with minced pork and green beans*

#### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

瑠璃コース

Lapis Lazuli course

お一人様 ¥24,200 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

大連産乾燥鮑・フカヒレ姿煮込みのコースです

廣東焼味盆

廣東風特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

油淋煎帶子

活きホタテ貝の煎り焼き ユーリンソース

Pan-fried scallops served with sweet vinegar and soy sauce

砂鍋大排翅 或 廣東大排翅

上海風ふかひれの姿煮込み 又は 廣東風ふかひれの姿煮込み

Braised whole shark's fin Shanghai style or Cantonese style

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

紅焼原大蓮干鮑

大連産干し鮑のオイスターソース煮込み

Braised dried abalone in oyster sauce

中式煎牛扒

和牛のトマトソース炒め

Stir-fried wagyu in tomato sauce

蝦餅炒米粉

海老すり身入りビーフン

Stir-fried rice noodles with shrimp

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

芳玉コース

Precious Stone course

お一人様 ¥29,700 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

広東風フカヒレ煮込みが入ったコースです

麗穂焼味盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

XO鮑粒生菜包

アワビのXO醬炒めフレッシュレタスと共に

Stir-fried abalone in XO sauce wrapped with lettuce

竹筴廣元壺

キノガサ茸とふかひれの広東風煮込み

Braised shark's fin with stinkhorn mushroom in superior sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

海苔風和牛腩

和牛サーロインの海苔風味揚げ

Deep-fried nori-flavored wagyu sirloin

鼓油皇花蝦

活き車海老の煎り焼き香港ソース

Pan-fried fresh prawns with Hongkong Style sauce

焼味菜炒飯

麗穂特製焼物入りチャーハン

Fried rice with broiled meat

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ソウギョク  
蒼玉コース

Sapphire course

お一人様 ¥37,400 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

広東風フカヒレの姿煮込みのコースです

幸福大拼盆

麗穂特製前菜盛合わせ

*Assorted special appetizer*

竹筴釀活蝦

キヌガサ茸の活き車海老詰め蒸し 山葵醤油仕立て

*Steamed fresh prawns served with wasabi soy sauce*

廣東大排翅

ふかひれの広東風姿煮込み

*Braised whole shark's fin Cantonese style*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

葡汁焗鮮鮑

活き鮑のオーブン焼き ポルトガルソース

*Baked abalone in Portuguese sauce*

風沙和牛柳

和牛ヒレ肉のピリ辛風味揚げ

*Deep-fried wagyu fillet with spiced garlic crumbs*

菠菜蝦子伊麵

ホウレン草と干し海老卵入り煮込みイーファー麵

*Stewed noodles with dried shrimp and Japanese spinach*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

ホウジュ  
宝珠コース

Cintamani course

お一人様 ¥40,700 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

極上フカヒレと大連産乾燥鮑のコースです

麗穂大拼盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

*Assorted special appetizer*

龍蝦海苔風沙

オマール海老の海苔風味揚げ

*Deep-fried homarus lobster flavored with nori*

蟹肉海虎翅

極上ふかひれとタラバ蟹肉の上湯煮込み

*Supreme shark's fin with king crab meat topped with superior sauce*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

蠔皇大連乾鮑魚

大連産干し鮑のオイスターソース煮込み

*Braised dried abalone in oyster sauce*

中式和牛柳

和牛ヒレ肉の麗穂風ステーキ トマトソースと共に

*Stir-fried wagyu fillet in tomato sauce*

香菜干貝煎泡飯

干し貝柱入りスープご飯

*Riced in flavored soup with dried scallops*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

※ 表示価格に別途13%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。