

ディナーコース

Dinner Course Menu

※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 will be added to the price.

※ If you have any food allergies or special
requests, please ask our staff.

琥珀コース

Amber course

お一人様 ¥11,000 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

焼味特品盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

麗穂双點心

麗穂特製点心二種

Steamed dim sum (two kinds)

蒜香米茄蒸双貝

米茄子と旬の貝二種のガーリック風味蒸し

Steamed garlic flavored seasonal clam and eggplant

紅焼元壺翅

壺入りふかひれの上海風濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin with soy sauce in a clay pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

XO時菜炒鮮魚

本日の鮮魚と季節野菜の自家製XO醬炒め

Today's stir-fried fish and seasonal vegetables in XO sauce

蚕豆蝦粒炒飯

海老と空豆のチャーハン

Fried rice with shrimp and broad beans

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 ¥16,500 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

白灼鮮中蝦

新鮮才巻海老の湯引き

Par-boiled fresh prawns

廣白鶏燉小排翅

香港式 ふかひれの姿蒸しスープ

Steamed shark's fin soup Hongkong style

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

時瓜炊原隻鮑

季節の瓜と蒸し鮑のオイスターソース煮込み

Braised steamed abalone with seasonal melons

腐竹蒜香蒸和牛腩

巻き湯葉と和牛サーロインのガーリック風味蒸し

Steamed garlic flavored beef sirloin and tofuskin

干貝生菜炒飯

干し貝柱とレタスのチャーハン

Fried rice with dry scallop and lettuce

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 ¥22,000 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

廣東焼味盆

廣東風特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

大葉炒鮮双蚌

旬の貝二種の大葉香り炒め

Stir-fried assorted shellfish with Japanese basil

砂鍋大排翅

上海風、ふかひれの姿土鍋煮込み

Braised whole 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

珊瑚石斑魚

ハタの卵白あんかけ蟹の内子風味

Grouper in starchy sauce flavored with crab roe

百合豉汁和牛腩

百合根と和牛サーロインの黒豆味噌炒め

Stir-fried beef sirloin and lily bulb in black bean sauce

家郷味炒飯

中国家庭風チャーハン

Chinese homestyle fried rice

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ホウギョク
芳玉コース

Precious Stone course

お一人様 ¥27,500 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

富貴大拼盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

開邊蒸鮮中蝦

新鮮才巻海老の香港蒸し

Hongkong style steamed fresh prawns

海胆大排翅

広東風、ふかひれの姿煮込み 生うに添え

Braised superior shark's fin with seaurchin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

黒松露攪角煎和牛柳

和牛ヒレ肉のソテー 黒トリュフソース

Sauteed Japanese beef fillet in black truffle sauce

鵝肝蠔皇原隻鮑

鮑のオイスターソース煮込み フォアグラ添え

Braised abalone in oyster sauce with foiegras

双蚌泡湯麵

旬の貝二種入り香港風つゆそば

Hongkong style soup noodles with assorted shellfish

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 ¥35,200 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

幸福大拼盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

油泡活龍蝦

活き伊勢海老の香港風あっさり炒め

Hongkong style stir-fried live lobster

海胆海虎翅

極上ふかひれと海胆の上湯ソース煮込み

Braised superior shark's fin with seaurchin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

鴛鴦會海參鮑

特撰乾物二種のオイスターソース煮込み

Braised dried abalone and sea cucumber in oyster sauce

黒松露攪角鵝肝牛

和牛ヒレ肉とフォアグラの炒め 黒トリュフソース中国オリブ風味

Stir-fried Japanese beef fillet and foiegras in black truffle Chinese olive sauce

官燕鮮貝泡飯

燕の巣とホタテ入り香港風スープご飯

Hongkong style rice soup with bird's nest and scallops

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert