

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

北京ダック・ふかひれスープの入ったコースです

焼味特品盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

香芒生汁蝦球

大ぶり海老のマンゴーマヨネーズ

Fried prawn with mango mayonnaise sauce

雪花海鮮翅

海鮮と白キクラゲ入りふかひれスープ

Shark's fin soup with seafoods and white kikurage mushroom

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

黒醋炒牛片

牛肉の黒酢ソース炒め

Stir-fried beef in black vinegar sauce

麗穂双點心

麗穂特製点心二種

Steamed Dim Sum (two kinds)

蝦醬肉絲炒麵

豚肉と野菜の海老ミソ焼きそば

Stir-fried noodles with shredded pork and seasonal vegetables topped with shrimp paste sauce

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

ふかひれ料理・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

芥末冷鮮鮑

活き鮑の冷製 山葵醤油ソース

Fresh abalone cold appetizer with wasabi soy sauce

冬瓜盅燉魚翅

冬瓜とふかひれ入り蒸しスープ

Steamed soup shark's fin with wax gourd Guangdong style

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

辣茄汁炒双珍

海老と鶏肉の辛味トマトソース炒め

Stir-fried shrimp and chicken with spicy tomato sauce

粉米蒸牛仔骨

骨付き牛カルビと米粉の香港風蒸し

Steamed bone-in short ribs and vermicelli Hong Kong style

魚仔醬帶子炒飯

ホタテとジャコ入りピリ辛チャーハン

Fried rice with scallop and dried young sardines in spicy hot flavor

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ル
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

名物2種 ふかひれ姿煮込み・干し鮑の入ったコースです

廣東焼味盆

廣東風特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

大葉魚子炒鮮魚

鮮魚の大葉とトビッコの炒め

Stir-fried fresh fish, perilla and flying fish roe

砂鍋大排翅 或 広東大排翅

上海風ふかひれの姿煮込み 又は 広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

X O 醬白灼和牛片

和牛の湯引き自家製XO醬添え

Blanched japanese beef with original X.O. sauce

涼味担々麵

特製 冷やしタンタン麵

Cold spicy soup noodkes with ground pork in sesame paste and chilli oil

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 ¥29,700 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

特製佛跳牆の入ったコースです

麗穂焼味盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

魚仔醬炒鮑魚帶子

アワビと帆立のピリ辛ジャコ炒め

Stir-fried abalone, scallop and dried young sardines in spicy hot flavor

麗穂佛跳牆

山海珍味と薬膳入り極上蒸しスープ

Buddha jumping over the wall soup REIHO style

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

香煎鼓汁鮮魚球

焼き鮮魚と万願寺唐辛子の黒豆味噌ソース

Baked fresh fish and manganji pepper in black beans sauce

紅葱醬炒和牛粒

和牛サーロインの赤葱ソース炒め

Stir-fried japanese beef sirloin in red onion sauce

焼鰻露笋炒飯

ウナギとアスパラガスのチャーハン

Fried rice with eel and asparagus

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

極上ふかひれの入ったコースです

幸福大拼盆

麗穂特製前菜盛合わせ

Assorted special appetizer

木耳九王炒鮮蝦

活き車海老と黄ニラ、キクラゲのあっさり炒め

Lightly stir-fried fresh japanese tiger prawn, chinese yellow chives and kikurage mushroom

松露花膠海虎翅

極上ふかひれと魚の浮袋入りトリュフオイル煮込み

Braised tiger shark's fin and fish swim-bladder in truffle oil

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

柘榴黒椒炒和牛鵝肝

和牛ヒレ肉とフォアグラの黒胡椒入りザクロソース炒め

Stir-fried japanese beef filet and foie gras in pomegranate sauce

一品干鮑鍋

干しアワビ入り海の幸のオイスターソースがけ

Dried abalone, sea cucumber and shiitake mushroom layered steaming topped with oyster sauce

冬瓜海鮮泡飯

海鮮と冬瓜入りスープチャーハン

Flavored soup fried rice in seafoods and wax gourd

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

広東風ふかひれ姿煮と干し鮑のコースです

麗穂大拼盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

黒松露泡双鮮

オマール海老とタラバガニの黒トリュフ炒め

Stir-fried homarus lobster and king crab with black truffle

黒魚子大排翅

キャビアのせ広東風ふかひれの姿煮込み

Braised whole blue shark's fin on caviar Guangdong style

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

金湯竹笙釀官燕

燕の巣詰めキノガサ茸のカボチャソース

Steamed kinugasa mushroom stuffed with bird's nest topped with pumpkin sauce

黒椒和牛炒飯

和牛入り黒コショウのチャーハン

Fried rice with japanese beef in black pepper flavor

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

※ 表示価格に別途15%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。