

ランチコース

Lunch 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13%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 13% service charge will be added to the price.

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

飲茶コース

Dim-Sum course

¥5,500 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

香港・上海点心師が造るコースです

麗穂前菜

本日の前菜

Today's appetizer

粵式蒸二點心

廣東特製蒸し点心二種

Steamed dim sum (two kinds)

特別一品點心

麗穂特別点心

Reiho's special dim sum

煎炸双點心

焼き点心・揚げ点心二種盛り合わせ

Fried dim sum (two kinds)

時蔬炒蝦仁

季節野菜と海老のあっさり炒め

Stir-fried shrimp with seasonal vegetables

芹香炒粉絲

セロリと春雨の炒め

Stir-fried glass noodles with celery

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

香冷中国茶

麗穂オリジナルフレーバーティー

Original flavor tea

水仙コース

Narcissus course

¥7,150 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

焼き立て北京ダックの入ったコースです

麗穂前菜盆

季節の前菜四種盛り合わせ

Assorted appetizer (four kinds)

麗穂双點心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Assorted dim sum (two kinds)

鮮腐干貝湯

干し貝柱と湯葉のとろみスープ

Dried scallops with dried tofu skin soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

XO蒸蝦球

大ぶり海老のXO醬風味蒸し

Steamed prawns with XO sauce

中式扒鷄

鶏肉のトマトソース掛け

Chicken meat topped with tomato sauce

芋頭烟肉炒飯

新じゃがとベーコン入りチャーハン

Fried rice with bacon and taro

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

牡丹コース

Peony course

¥9,350 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

フカヒレスープ・北京ダックの入ったコースです

麗穂前菜盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted appetizer (four kinds)

麗穂双點心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Assorted dim sum (two kinds)

紅焼竹筴翅

キヌガサ茸とふかひれのスープ

Shark's fin with stinkhorn mushroom soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

葡汁蝦仁

海老のポルトガルソース掛け

Shrimp topped with Portuguese sauce

XO双菇蒸松阪猪

三重県産松阪ポークと二種キノコのXO醬風味蒸し

Steamed Matsuzaka pork and mushroom with XO sauce

攪角銀芽撈麵

乾燥オリーブとモヤシの煮込み和え麵

Steamed noodles with bean sprouts flavored with olives

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

蓮華コース

Lotus flower course

¥13,200 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

特製フカヒレの煮込みの入ったコースです

特色前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

腐皮蒸蒜鮮魚

中国湯葉と鮮魚のガーリック風味蒸し

Steamed fish and dried tofu skin with garlic

酸辣散翅

ふかひれ入りサンラースープ

Shark's fin in hot and sour soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

西檸和牛絲

細切り和牛肉のレモン風味炒め

Stir-fried shredded beef flavored with lemon

特別二品點心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Special Dim Sum (two kinds)

魚仔姜炒飯

旬のシラス入り生姜風味チャーハン

Fried rice with whitebait flavored with ginger

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

桔梗コース

Bellflower course

¥18,700 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

名物フカヒレの土鍋姿煮込みの入ったコースです

特品焼味盆

焼き物入り特製前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

蝦仁蒸乳酪

海老の卵白蒸し上湯ソース

Steamed shrimp on egg white served with superior sauce

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

胶白牛肉絲

細切り和牛肉とマコモ茸の炒め

Stir-fried shredded beef and water bamboo shoots

什菇腐皮卷

いろいろキノコの湯葉包み オイスターソース

Assorted mushrooms wrapped in dried tofu skin topped with oyster sauce

福建炒米粉

トマト風味の福建焼きビーフン

Stir-fried rice noodles flavored with tomato

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert