

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.

飲茶コース

Dim-Sum course

¥4,400 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

麗穂前菜盆

季節野菜のプレッセ

Assorted appetizer

粵式蒸双點心

廣東特製点心二種

Steamed dim sum (two kinds)

特別一品點心

本日の特別点心

Today'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)

百花釀冬瓜

冬瓜と海老すり身詰め卵白あんかけ

Steamed wintermelon stuffed with shrimp with eggwhite starchy sauce

青菜担仔麵

青菜入り担々麵

Sesame soup noodles with green vegetables

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

果脯中国茶

オリジナル・フルーツ茶

Original dry fruit tea

水仙コース

Narcissus course

¥6,050 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

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)

鮮粟米蟹肉羹

蟹肉入りコーンスープ

Fresh corn with crab meat soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

時瓜蒸蝦球

季節の瓜と大ぶり海老の蒸し物

Steamed shrimp with seasonal melons

黒醋焼豆腐

揚げ豆腐の黒酢煮込み

Braised fried tofu in black vinegar sauce

青瓜牛肉炒飯

和牛挽き肉と胡瓜のチャーハン

Fried rice with wagyu and cucumber

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

牡丹コース

Peony course

¥8,250 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

麗穂前菜盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted appetizer (four kinds)

麗穂三點心

麗穂点心師が作る本日の点心三種

Assorted dim sum (three kinds)

金瓜蟹肉翅

金糸瓜と蟹肉入りふかひれのスープ

Shark's fin with crab meat and spaghetti squash soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

海鮮威化卷

三種海鮮の和紙包み揚げ マヨネーズソース

Japanese rice paper wrapped assorted seafood in mayonnaise sauce

豉汁涼瓜牛肉

和牛とゴーヤの黒豆味噌炒め

Stir-fried wagyu and bitter melon in black beans sauce

時瓜帶子涼麵

季節の瓜とホタテの特製冷麵

Cold noodle soup with scallops and seasonal melon

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

蓮華コース

Lotus flower course

¥11,000 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

特色前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

大葉椒塩鮑魚

香港風 活き鮑の大葉風味揚げ

Fried live abalone with japanese basil Hongkong style

健康冷翅湯

トマトと冬瓜の冷製ふかひれスープ

Cold shark's fin soup with tomato and wintermelon

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

時瓜蒜香蒸魚片

本日の鮮魚と野菜のガーリック蒸し

Steamed garlic-flavored fresh fish with vegetables

上海特品點

本日の上海点心

Today's shanghai dim sum

和牛崧撈麵

和牛挽き肉の香港風煮込みそば

Stewed noodles with ground wagyu Hongkong style

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

桔梗コース

Bellflower course

¥16,500 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

特品焼味盆

焼き物入り特製前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

大葉椒塩蠣

香港風 新鮮牡蠣の大葉風味揚げ

Fresh fried oyster with japanese basil Hongkong style

砂鍋大排翅

上海風、ふかひれの姿土鍋煮込み

Braised 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

黒椒奶油帶子

ホタテのクリームソース煮込み 黒胡椒風味

Braised scallop in black pepper cream sauce

芥末煎和牛

和牛サーロインの特製山葵ソース炒め

Stir-fried wagyu in special wasabi sauce

海鮮湯鍋巴

海鮮入りおこげ

Crispy rice with seafood starchy sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert