

# 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*

**¥4,950 (税込み)**

※お二人様よりご利用いただけます

### 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)*

### 清炒時菜

季節野菜のあっさり炒め

*Stir-fried assorted seasonal vegetables*

### 乾炒牛菘河紛

和牛挽き肉入り香港風きしめん

*Stir-fried Japanese flat noodles with minced wagyu*

### 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*

¥6,600 (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)*

陳皮豆腐肉湯

豚挽き肉と豆腐の陳皮風スープ

*Minced meat and tofu with mandarin orange peel soup*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

蝦米茄子蒸鮮魷

なすとイカの干し海老ソース蒸し

*Steamed squid and eggplant with dried shrimp sauce*

糖醋咕老鷄

広東風鷄の甘酢ソース

*Sweet and sour chicken*

時菜焼肉炒飯

叉焼と野菜入りチャーハン

*Fried rice with bbq pork and vegetables*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

牡丹コース

*Peony course*

¥8,800 (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)*

麗穂特式三點

麗穂点心師が作る本日の点心三種

*Assorted dim sum (three kinds)*

白雪蟹肉魚翅

白きくらげと蟹肉入りふかひれスープ

*Shark's fin with crab meat and wood ear mushroom soup*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

蝦米煎帶子

活きホタテの煎り焼き干し海老風味

*Sauteed live scallops with dried shrimp sauce*

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のスパタ

*Sweet and sour pork with black vinegar*

生姜櫻蝦炒飯

桜海老入りチャーハン 生姜風味

*Fried rice with sakura shrimp flavored with ginger*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

## 蓮華コース

*Lotus flower course*

**¥12,100 (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*

## 椒塩双鮮

海鮮二種のスパイスソルト揚げ

*Deep-fried seafood seasoned with spiced salt*

## 花菇魚膠燉排翅

干し椎茸、鮫のコーラーゲン入りふかひれの蒸しスープ

*Steamed shark's fin with dried shiitake soup*

## 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

## 腰果鮮魚粒

鮮魚とカシューナッツのあっさり炒め

*Stir-fried lightly-salted fish with cashew nuts*

## 上海蒸特點

上海特別点心

*Shanghai special dim sum*

## 櫻蝦青豆炒飯

桜海老と枝豆入りチャーハン

*Fried rice with sakura shrimp and broad beans*

## 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

## 桔梗コース

*Bellflower course*

**¥17,600 (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*

## 蒜茸蒸紛絲魷魚

イカと春雨のガーリック蒸し

*Steamed squid with glass noodles flavored with garlic*

## 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*

## 金湯煎鮮帶子

活きホタテの煎り焼き パンプキンソース

*Sauteed live scallops with pumpkin sauce*

## 蝦米四季豆

干し海老とインゲン豆の炒め

*Stir-fried dried shrimp and string beans*

## 金菇伊府麵

彩りきのこ入り伊府麵

*Hongkong noodles with assorted mushrooms*

## 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*