

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)

蒜苗炒鶏柳

鶏肉とニンニクの芽の炒め

Stir-fried chicken and garlic scapes

蟹粉拌麵

上海蟹みそ入り和えそば

Shanghai crab roe dressed noodles

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

特製風味紅茶

麗穂オリジナルフレーバーティー

Original flavor tea

3/1～ 飲茶コースのお食事は
「叉焼入りチャーハン」に変更となります。

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)

大葉牛崧羹

和牛挽き肉と大葉のとろみスープ

Minced wagyu with green shiso soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

蜂蜜猪頸肉

豚トロ肉とオリーブの蜂蜜香り炒め

Stir-fried fatty pork and Chinese olives flavored with honey

什菇炒豆腐

揚げ豆腐とキノコのオイスターソース煮込み

Braised fried tofu and mushrooms in oyster sauce

腸詰葱花炒飯

中国ハム入り特製チャーハン

Fried rice with Chinese ham

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)

百合焼魚翅

百合根入りふかひれのとろみスープ

Shark's fin with lily bulb soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

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

風沙猪頸肉

豚トロ肉のガーリック風味揚げ

Deep-fried fatty pork seasoned with garlic spice

豉汁鷄柳炒麵

鶏肉入りあんかけ焼きそば

Stir-fried noodles topped with chicken meat sauce

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

麗穂特製フカヒレの壺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

時蔬泡蝦球

大ぶり海老と季節野菜の塩味炒め

Stir-fried prawns with seasonal vegetables

白菜焼元壺翅

ふかひれと白菜の濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin soup with Chinese cabbage in dark soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

火腿豆腐蒸魚

鮮魚と豆腐の蒸し物 香港ソース掛け

Steamed fish and tofu topped with Hongkong style sauce

雲南松露牛片

和牛と中国産トリュフの炒め

Stir-fried wagyu with Chinese truffles

福建炒飯

五目あんかけチャーハン

Fried rice topped with assorted starchy sauce

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

脆皮炸帶子

活きホタテの中華風揚げ

Deep-fried fresh scallops Chinese style

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

姜葱爆鷄球

鶏肉の葱生姜炒め

Stir-fried chicken flavored with leeks and ginger

清炒時菜

季節野菜のあっさり炒め

Stir-fried seasonal vegetables

潮州風鍋米巴

海老入り潮州風おこげ

Crispy rice served with shrimp Chaozhou style

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert