

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15%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 15% 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)

搾菜銀芽炒肉絲

豚肉とザーサイとモヤシの炒め

Stir-fried pork with szechuan pickles and bean sprouts

叉焼九菜炒飯

チャーシューとニラ入りチャーハン

Fried rice with cantonese barbecued pork and chinese chives

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)

豆苗髮菜魚絲湯

豆苗と鮮魚の髮菜入りスープ

Fresh fish, bean sprouts and fat choy soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

百花釀茄瓜

茄子の海老すり身詰め オイスターソース煮

Stewed eggplants stuffed with shrimp paste in oyster sauce

黒酢炒鶏片

鶏肉の黒酢ソース炒め

Stir-fried chicken in black vinegar sauce

紫菜蝦粒炒飯

海老と海苔のチャーハン

Fried rice with shrimp and dried seaweed

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)

海鮮冬瓜翅

海鮮と冬瓜入りフカヒレスープ

Shark's fin soup with seafoods and wax gourd

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

紅葱醬炒鮮魚

鮮魚のエシャロットソースの炒め

Stir-fried fresh fish in shallot sauce

黒椒鼓油猪頸肉

豚トロの醤油煮込み 黒胡椒風味

Stewed pork jowl in soy sauce with black pepper flavor

雪菜牛崧湯米粉

牛肉と高菜のスープビーフン

Soup rice noodles with minced beef and pickled mustard greens

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

特製ふかひれの蒸しスープ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

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

冬瓜盅燉魚翅

フカヒレと冬瓜の広東風蒸しスープ

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

冬菜豆腐蒸鮮魚

鮮魚と豆腐の干し白菜香り蒸し

Steamed fresh fish and tofu with preserved dried cabbage flavor

特別點心

麗穂点心師が作る本日の点心

Special Dim Sum

花菇鶏肉蒸飯

鶏肉と椎茸の蒸しご飯

Steamed rice topped with chicken and shiitake mushroom

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

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

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

咸蛋百花釀冬瓜

冬瓜の海老すり身詰め蒸し 塩漬け卵ソース

Steamed wax gourd stuffed with shrimp paste topped with chinese salted eggs sauce

黒椒牛仔骨

骨付きカルビの黒胡椒炒め

Stir-fried bone-in short ribs with black pepper

涼味担々麺

冷やしタンタン麺

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

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert