

## 《麗穂 焼き物師おすすめメニュー》

### 《前菜》

(税込価格)

椒麻凍牛肉      麗穂風 ローストビーフ 特製椒麻ソース      小盆      ¥2,200  
*Reiho's Roasted beef with special sauce*

### 《焼き立てメニュー》

黒椒松阪排      松阪ポークの窯焼き骨付きロース 黒胡椒風味      一本      ¥3,080  
*Roasted Matsuzaka pork seasoned with black pepper*

脆皮辣地鶏      恵那鶏のスパイシー 크리스ピーチキン      一枚      ¥2,200  
*Ena's spicy and crispy chicken*

### 《要予約メニュー》 ※お電話にてお問い合わせ下さいませ。

石岐乳鴿      広東風 小鳩の丸焼き      一羽      ¥5,280  
*Roasted whole dressed pigeon Cantonese style*

黒椒焼羊排      骨付きラム肉の広東風蜜汁焼き      一本      ¥1,320  
*Honey-roasted lamb meat*

## 《春の大ふかひれ おすすめメニュー》

※フカヒレは2〜3名様で召し上がりいただける大きさでございます。

上海大排翅      上海風大ふかひれの姿煮込み      一枚      ¥22,000  
*Braised emperor's shark's fin in an earthen pot*

鮑汁大排翅      大ふかひれの姿煮込み 鮑ソース      一枚      ¥24,200  
*Braised emperor's shark's fin in abalone sauce*

千撈大排翅      大ふかひれの煎り焼き 上湯ソース      一枚      ¥24,200  
*Pan-fried emperor's shark's fin in superior sauce*