

# 麗晶 コースメニュー

## Course Menu

シュンラン  
春蘭

税込 ¥4,180

前菜の三種盛り合わせ

*Selected appetizers (4kinds)*

旬野菜の自家製キノコXO醬炒め

*Stir-fried seasonal vegetables with mushrooms XO sauce*

長芋入り黒酢の酢豚

*Sweet and sour pork with black vinegar sauce*

信州サーモンとレタスの炒飯

*Fried rice with Shinshu salmon fish and lettuce*

デザート

*dessert*

※こちらのメニューはランチタイム  
限定のコースメニューです。

シンジュ  
真珠

税込 ¥8,800

前菜の四種盛り合わせ

*Selected appetizers (4kinds)*

大海老のくるみマヨネーズソース

*Deep fried prawn with walnut mayonnaise sauce*

信州サーモンの麒麟蒸し

*Steamed Shinshu salmon fish, Kirin style*

長芋入り黒酢の酢豚

*Sweet and sour pork with black vinegar sauce*

旬野菜のあっさり炒め

*Lightly stirfried seasonal green vegetable*

干し肉と野菜の土鍋チャーハン

*Clay pot fried rice with dried meat and various vegetables*

デザート

*dessert*

スイショウ  
水晶

税込 ¥16,500

前菜の四種盛り合わせ

*Selected appetizers (4kinds)*

大海老の自家製キノコXO醬炒め

*Stir-fried prawn with mushrooms XO sauce*

フカヒレの濃厚壺煮込み

*Stewed shark's fin, rich soy sauce*

焼き立て 北京ダック

*Roasted Beijing duck*

信州和牛と旬野菜の本ワサビ炒め

*Stir-fried Shinshu Wagyu beef and  
vegetables with wasabi flavored*

腸詰め入り  
蓮の葉包み蒸しチャーハン

*Lotus wrapped fried rice, in chinese sausage*

デザート

*dessert*

ソウギョク  
蒼玉

税込 ¥27,500

前菜の五種盛り合わせ

*Selected appetizers (5kinds)*

シータイガーと旬野菜の蒸し物  
特製醤油かけ

*Steamed tiger prawn with special soy sauce*

フカヒレの土鍋姿煮込み

*Stewed whole shark's fin in clay pot*

焼き立て 北京ダック

*Roasted Beijing duck*

信州和牛と旬野菜の本ワサビ炒め

*Stir-fried Shinshu Wagyu beef and  
vegetables with wasabi flavored*

青菜と金華ハムのせ  
福味鶏出汁のつゆそば

*Soup noodle with Kinka ham*

デザート

*dessert*

●こちらのコースは、お二人様より承ります。

※Our courses are made to enjoy for two or more guests

●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、お申し付けくださいませ。

※Should you have any food allergies or special requests

●別途10%のサービス料を頂戴しております。

※All prices 10% service charge will be added

●仕入れ状況により内容が変わることがございます、ご了承くださいませ。

※This menu is subject to change without notice.