

# 麗品 コースメニュー

## Course Menu

コハク  
琥珀

税込 ¥6,600

前菜の三種盛り合わせ

*Selected appetizers (3kinds)*

エビのオリエンタルソース

*Stir-fried shrimp with Oriental source*

北京ダックと白菜のスープ

*Duck and chinese cabbage soup*

長芋入り黒酢のスプタ

*Sweet and sour pork with black vinegar sauce*

上海式 あっさり焼きそば

*Shanghai style fried noodle*

デザート

*dessert*

シンジュ  
真珠

税込 ¥8,800

前菜の四種盛り合わせ

*Selected appetizers (4kinds)*

大エビの葱生姜炒め

*Stir-fried prawn with Green onions and ginger*

蒸と肉団子の蒸しスープ

*Steamed Turnip and Meatball soup*

焼き立て 北京ダック

*Roasted Beijing duck*

長芋入り黒酢の酢豚

*Sweet and sour pork with black vinegar sauce*

上海蟹肉と野沢菜のチャーハン

*Fried rice with Shanghai crab meet and Nozawana*

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)*

鮑の湯引き 特製醤油ソース

*Parboiled abalone with special soy source*

フカヒレの濃厚醤油煮込み

*Rich braised shark's fin*

焼き立て 北京ダック

*Roasted Beijing duck*

和牛とセリの信州ミソ炒め

*Stir-fried Beef and japanese Parsley with Miso*

上海蟹ミソあんかけチャーハン

*Egg fried rice with Shanghai crab meat and crab roe*

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)*

シータイガーのガーリックスパイス揚げ

*Deep-fried Cod Milt with garlic and spices*

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*

季節野菜の信州和牛巻き  
黒豆ソース

*Vegetable-Wrapped wagyu beef with black bean sauce*

蝦夷鮑の鮑出汁チャーハン

*Fried rice with abalone*

デザート

*dessert*

●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.