

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 (3kinds)

広東蒸し点心 二種

Steamed dimsum (2kinds)

長芋入り黒酢のスプタ

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

干し肉と野沢菜入り土鍋チャーハン

Fried rice with dried meat and Nozawana in clay pot.

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)

大海老のチリソース

Stir-fried prawn with chili sauce

白きくらげとキノコの薬膳蒸しスープ

Steamed medicinal soup with white fungus and mushrooms.

トンポーロー 上海式豚バラ肉の醤油煮込み

Stewed pork belly in soy sauce for Shanghai-style.

旬野菜のあっさり炒め

Stir-fried seasonal vegetables.

干し肉と野沢菜入り土鍋チャーハン

Fried rice with dried meat and Nozawana in clay pot.

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)

野沢菜のせ シナノユキマスの香味蒸し

Steamed Shinano Yukimasu with Nozawana.

フカヒレの濃厚壺煮込み

Rich braised shark fin in a clay pot.

+6600円でフカヒレ姿煮込みに変更

焼き立て 北京ダック

Roasted Beijing duck

信州和牛とキノコ、香味野菜の辛み煮込み

Spicy Braised Wagyu,shinshu mushrooms and vegetables.

上海蟹肉とレタスのチャーハン

Fried rice with Shanghai crab meat and lettuce

デザート

dessert

ヒスイ
翡翠

税込 ¥27,500

上海蟹の紹興酒漬け入り
前菜の五種盛り合わせ

*Selected appetizers with
Shanghai crab marinated in shaoxing wine (5kinds)*

焼き立て 北京ダック

Roasted Beijing duck

上海蟹みそとフカヒレの濃厚壺煮込み

Rich braised shark fin and shanghai crab in a clay pot.

上海蟹の姿蒸し (メス)

Steamed whole shanghai crab. (female)

松茸と旬野菜の上湯ソース仕立て

*Matsutake mushrooms and seasonal vegetables
in chinese soup stock.*

信州和牛の黒胡椒チャーハン

Fried rice Shinshu wagyu and black pepper.

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.