



## 特撰あわびコース

25,300円 (税込み)

5/9(火)~6/4(日)

### 麗穂特併盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

*Assorted special abalone appetizer*

### 玖塊泡鮮鮑

活き鮑の中国酒フランベ、あっさり炒め

*Flambeed fresh abalone, stir-fried abalone*

### 廣東燉小排翅

ふかひれと広東白菜の澄ましスープ

*Double boiled shark fin soup with Chinese white cabbage*

### 北京烤鴨

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

### 乾鮑煎帶子

岩手県吉浜産乾燥鮑の煮込みとホタテ貝の煎り焼き

*Braised dried YOSHIHAMA dry abalone and grilled scallop*

### 欖角炒和牛

中国オリーブと和牛ロースの炒め

*Stir-fried Japanese beef with Chinese olive*

### 鮑魚鶏粒蒸飯

鮑と鶏肉の蒸しご飯

*Steamed rice with abalone and chicken*

### 甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

※ 表示価格に別途10%のサービス料を頂戴いたします。  
※ 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。