

季節のコース / Course menu

琥珀コース

Amber course

お一人様 ¥11,000 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

焼味特品盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

時蔬XO炒蝦球

大海老と季節野菜のXO醬炒め

Stir-fried shrimp with seasonal vegetables in XO sauce

紅焼元壺翅

ふかひれの上海風濃厚醬油煮込み

Braised shark's fin in rich soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

茄瓜炆鮮魚

鮮魚と茄子の中国味噌煮込み

Braised fresh fish and eggplant in chinese miso sauce

四川炒松阪猪

松阪ポークの四川風ピリ辛炒め

Stir-fried Matsuzaka pork in Sichuan sauce

鮮鮑汁撈飯

鮑の戻し汁入り麗穂風リゾット

Reiho's special risotto in abalone sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

翡翠コース

Jade course

お一人様 ¥16,500 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

葡汁煎帶子

ホタテの煎り焼き ポルトガル風ソース

Sauteed scallops in Portuguese sauce

菜苗鶏燉魚翅

広東白菜と鶏肉入りふかひれの澄ましスープ

Steamed shark's fin with chicken and chinese cabbage

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

攪角蒸和牛腩

和牛サーロインの中国オリーブ蒸し

Steamed wagyu sirloin with chinese olives

特別二品點心

上海蟹入り点心二種

Two kinds of Dim sum with Shanghai crab roe

四川酸辣湯麵

四川風サンラータンメン

Sichuan style hot and sour soup noodles

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ル
瑠璃コース

Lapis Lazuli course

お一人様 ¥23,100 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

廣東焼味盆

廣東風特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

黒椒生煎活鮑

鮑の煎り焼きサラダ仕立て黒胡椒ソース

Sauteed abalone in black pepper sauce

砂鍋大排翅

上海風、ふかひれの姿土鍋煮込み

Braised whole shark's fin Shanghai style in a earthen pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

避風塘天使蝦

天使海老の揚げ物 ガーリックチップ和え

Fried angel prawns with garlic chips

香辣醬和牛腩

和牛サーロインの煎り焼き 四川風ピリ辛ソース

Sauteed wagyu sirloin in Sichuan sauce

蝦粒蔬炒飯

海老と青菜のチャーハン

Fried rice with shrimp and green vegetables

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ホウギョク
芳玉コース

Precious Stone course

お一人様 ¥27,500 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂焼味盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

白灼和牛

香港式 和牛の湯引き

Hongkong style parboiled wagyu

紅焼海虎翅

極上ふかひれの上湯スープ煮込み

Braised supreme shark's fin in superior sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

竹筴松露蒸鮮魚

鮮魚とキノガサ茸の黒トリュフ風味蒸し

Steamed fresh fish and kinugasa mushrooms in black truffle sauce

海參焼鮑魚

なまこと鮑のオイスタソース煮込み

Braised abalone and sea cucumber in oyster sauce

三菇炆伊麵

三種きのこの煮込みイーファー麵

Stewed noodles with assorted mushrooms

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ソウギョク
蒼玉コース

Sapphire course

お一人様 ¥35,200 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

幸福大拼盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

開邊蒸浪士頓龍蝦

オマール海老の広東風蒸し

Steamed homarus lobster Cantonese style

金華大排翅

広東風ふかひれの姿煮込み

Braised whole shark's fin Cantonese style

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

原只煎活鮑

活き鮑の煎り焼き 黒胡椒ソース

Sauteed live abalone with black pepper sauce

時蔬XO炒和牛柳

季節野菜と和牛ヒレ肉のXO醬炒め

Stir-fried wagyu fillet with seasonal vegetables in XO sauce

西施帶子炒飯

とび子とホタテ入りチャーハン

Fried rice with scallops and fish roe

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ホウジュ
宝珠コース

Cintamani course

お一人様 ¥38,500 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂大拼盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

魚子醬煎双鮮

海鮮二種の煎り焼き

Two kinds of sauteed seafood

乾焼海虎翅

極上ふかひれの上湯ソース煮込み

Braised supreme shark's fin in superior sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

蠔皇乾鮑魚

干し鮑のオイスターソース煮込み

Braised dried abalone in oyster sauce

川汁炒和牛柳

和牛ヒレ肉の煎り焼き 紹興酒風味

Sauteed wagyu fillet flavored with Shaoxing rice wine

蟹粉炆米粉

上海蟹みそとビーフンの煮込み

Stewed vermicelli noodles with Shanghai crab roe

即日凍甜品

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。