

季節のコース / Course menu

琥珀コース

Amber course

お一人様 ¥12,100 (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

西安風沙蝦

大ぶり海老のピリ辛ガーリック風味揚げ

Deep-fried prawns seasoned with fried spiced garlic

青木瓜元壺

フカヒレとパパイアの濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin with green papaya in dark soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

原隻鼓汁帶子

活きホタテ貝柱の黒豆味噌蒸し

Steamed fresh scallop with black bean sauce

麗穂双點心

麗穂特製点心二種

Steamed Dim Sum (two kinds)

陳皮牛崧炒飯

和牛挽き肉入りチャーハン 陳皮の香り

Fried rice with minced wagyu flavored with dried citrus peel

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 ¥17,600 (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

XO醬蒸鮮魚

鮮魚の自家製XO醬蒸し

Steamed fresh fish with XO sauce

海螺燉排翅

干しつぶ貝と冬瓜入りフカヒレの蒸しスープ

Steamed shark's fin with dried whelk and winter melon soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

沙茶煎羊扒

骨付きラム肉のバーベキューソースがけ

Grilled bone-in lamb meat served with Bbq sauce

火腿炒露筍

金華ハムとアスパラガスの炒め

Stir-fried Chinese ham and asparagus

肉絲扒炒麵

豚肉ともやし入りあんかけ焼きそば

Stir-fried noodles topped with pork and bean sprouts starchy sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ル
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

漢 方 冷 鮮 鮑

活け鮑の冷製 広東薬膳風

Cold fresh abalone Guangdong medicinal style

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

時 蔬 炒 鮮 魚

鮮魚と季節野菜のあっさり炒め

Stir-fried fish and seasonal vegetables

香 辣 醬 和 牛

和牛サーロインのピリ辛香り炒め

Stir-fried wagyu sirloin in chili sauce

雪 菜 蟹 肉 炒 飯

蟹肉入り高菜チャーハン

Fried rice with crab meat and pickled mustard greens

即 日 凍 甜 品

本日のデザート

Today's dessert

ホ
ウ
キ
ョ
ク
芳
玉
コ
ー
ス

Precious Stone course

お一人様 ¥28,600 (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

時 蔬 蒜 拔 蚌

白ミル貝のガーリック香り蒸し

Steamed white clam with garlic

廣 東 大 排 翅

広東風、ふかひれの姿煮込み

Braised whole shark's fin Guangdong style

北 京 烤 鴨 子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

鮑 魚 炆 海 參

活き鮑とナマコのオイスターソース煮込み

Braised abalone and sea cucumber in oyster sauce

西 安 風 沙 牛

和牛サーロインの辛味スパイス和え

Deep-fried wagyu sirloin seasoned with fried spiced

蘭 花 蝦 湯 麵

海老とブロッコリー入りスープそば

Soup noodles with shrimp and broccoli

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 ¥36,300 (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

廣東海虎翅

極上フカヒレの広東風煮込み

Stir-fried fresh prawns with vegetables flavored with green shiso leaves

堂上香茅鮮魚

鮮魚のレモングラス香り焼き

Pan-fried fish flavored with lemongrass

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

XO醬蒸和牛

和牛ヒレ肉の自家製XO醬蒸し

Steamed wagyu fillet with XO sauce

漢方冷鮮鮑

活け鮑の冷製 広東薬膳風

Cold fresh abalone Guangdong medicinal style

帶子炒飯

ホタテと中国オリーブのチャーハン

Fried rice with scallop and chinese olives

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 ¥39,600 (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

蟹皇竹筴排翅

蟹の内子とキヌガサ茸入りフカヒレの姿煮込み

Braised whole shark's fin with stinkhorn mushroom and crab roe

姜葱菠龍蝦煲

オマール海老と葱・生姜の香り炒め

Stir-fried homarus lobster flavored with ginger and spring onion

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

蠔皇乾鮑魚

乾燥鮑の広東風オイスターソース煮込み

Braised dried abalone in oyster sauce

上湯扒皮蛋帶子

活きホタテとピータンの上湯あんかけ

Steamed fresh scallop and century egg topped with superior sauce

花菇鷄蒸飯

干し椎茸と鶏肉の蒸しご飯

Steamed rice with chicken and dried shiitake mushroom

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

※ 表示価格に別途13%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。