

ディナーコース

Dinner Course Menu

※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。

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴します。

※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、予め係の者にお申し付けください。

※ This menu is subject to change without notice.

※ A 10% service charge will be added to the price.

※ If you have any food allergies or special
requests, please ask our staff.

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

鴛鴦XO炒魷魚

イカの自家製XO醬炒め

Stir-fried squid in original XO sauce

牛膀堆山燉小排翅

ゴボウと干し山芋、ふかひれの姿入り蒸しスープ

Steamed whole shark's fin soup with burdock root and dried yam

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

時菜黒松露磨菇炒大蝦

季節野菜と大海老の炒め 黒トリュフ風味

Stir-fried prawn and seasonal vegetables flavored with black truffle

椒塩松阪猪

松阪ポークのスパイスソルト揚げ

Fried matsuzaka pork flavored with spiced salt

和牛青菜炒飯

和牛と野菜のチャーハン

Fried rice with wagyu and vegetables

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

葡式鮑蟹鉗

ポルトガル風鮑入り蟹爪の揚げ物

Deep-fried crab claw with abalone Portuguese style

紅焼松茸元壺翅

松茸とふかひれの上海風濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin and pine mushroom with soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

海珍味扒時菜

季節野菜と三種乾物のあんかけ

Assorted dried sea delicacies with starchy sauce

香辣醬炒和牛腩

和牛サーロインの四川風ピリ辛ソース炒め

Stir-fried wagyu sirloin in Sichuan sauce

火腿花菇合鴨蒸飯

金華ハム、干し椎茸、国産合鴨入り香港風蒸しご飯

Steamed rice with domestic duck, chinese ham and dried shiitake

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

瑠璃コース

Lapis Lazuli course

お一人様 ¥22,000 (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

合鴨泡鮮鮑

国産合鴨と活き鮑のあっさり炒め

Lightly-salted stir-fried live abalone and domestic duck

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

黒松露竹筴蒸鮮魚

本日の鮮魚とキノガサ茸の黒トリュフ風味蒸し

Steamed fresh fish and bamboo pith with black truffle

蠔油芥蘭炒和牛

和牛サーロインと芥蘭菜のオイスターソース炒め

Stir-fried wagyu sirloin and chinese broccoli in oyster sauce

蟹粉拌麵

上海蟹みその和えそば

Shanghai crab roe dressed noodles

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 ¥27,500 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

富貴大拼盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

清蒸波士頓龍蝦

活きオマール海老 香港風蒸し

Steamed live homarus lobster Hongkong style

蟹皇焼排翅

蟹内子入りふかひれの姿上湯煮込み

Braised whole shark's fin with crab roe in superior sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

時菜魚唇炆活鮑

ふかひれのエンガワと活き鮑のオイスターソース煮込み

Braised live abalone with shark's fluke fin in oyster sauce

松茸鵝肝拼鼓汁和牛

フォアグラ、松茸、和牛サーロインの炒め

Stir-fried wagyu sirloin with foie gras and matsutake mushroom

牛油蒜鮮魚炒飯

白身魚入りガーリックバター風味チャーハン

Fried rice with white fish flavored with garlic and butter

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ソウキョク
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

黒松露泡波士頓龍蝦

活きオマール海老の黒トリュフ香り炒め

Stir-fried live homarus lobster with black truffle

蟹皇海虎翅

蟹の内子入り極上ふかひれの広東風煮込み

Braised superior shark's fin with crab roe

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

竹筴蕉薯炆乾鮑

干し鮑と蕪、キヌガサ茸のオイスターソース煮込み

Braised dried abalone with turnip and bamboo pith in oyster sauce

香辣醬和牛柳

和牛ヒレ肉のソテー 四川風ピリ辛ソース

Sauteed wagyu fillet in Sichuan sauce

松茸燕泡煎飯

燕の巣と松茸入り香港風スープご飯

Rice soup with bird's nest and pine mushroom

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert