

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

姜葱蒸肥蠔

新鮮牡蠣の蒸しもの 葱生姜風味

Steamed fresh oyster flavored with ginger and leeks

紅焼元壺翅

ふかひれの上海風濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin in rich soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

黒椒煎活帯

活きホタテ貝のソテー 黒胡椒ソース

Sauteed live scallops in black pepper sauce

麗穂双點心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Today's Chef's special Dim Sum

焼鱻菜炒飯

青菜とうなぎ入りチャーハン

Fried rice with eel and green 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

陳皮蒸活鮑

活き鮑の蒸しもの 陳皮風味

Steamed live abalone flavored with dried mandarine orange peel

科甲燉排翅

金華ハム詰め冬瓜とふかひれの姿入り蒸しスープ

Steamed whole shark's fin soup with wintermelon stuffed with chinese ham

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

生菜包鮮魚粒

鮮魚のレタス包み XO醬添え

Fresh fish served in fresh lettuce with XO sauce

潮州和牛月展

和牛スネ肉の潮州風ピリ辛煮込み

Braised beef shanks in hot and spicy sauce

苦瓜豆豉牛炒麵

ゴーヤと牛肉の焼きそば ブラックビーンズ風味

Stir-fried noodles with beef and bittergourd in black beans sauce

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

白灼活鮑片

活き鮑の香港風湯引き

Par-boiled live abalone drizzled with Hongkong soy 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

欖角蒸帶子

ホタテの蒸しもの 中国オリーブ風味

Steamed scallops fish flavored with chinese olives

韓南瓜中式汁和牛

和牛サーロインと韓国南瓜のソテー 特製ソース

Sauteed wagyu sirloin with squash in special sauce

冬瓜焼鱻炒飯

冬瓜とうなぎ入りチャーハン

Fried rice with eel and winter melon

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

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

姜葱爆活蠔

新鮮牡蠣の炒め葱生姜風味

Stir-fried fresh oyster flavored with ginger and onion

広東焼元壺翅

壺入り、ふかひれの広東風上湯煮込み

Braised shark's fin in

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

時瓜炆活鮑

季節のウリと活き鮑のオイスターソース煮込み

Braised live abalone with seasonal melon in oyster sauce

陸海苔風沙和牛柳

和牛ヒレ肉のソテー おかわかめ入りガーリックスパイス和え

Sauteed wagyu fillet topped garlic spice with madeira vine leaf

竹筴魚片湯麵

キヌガサ茸と鮮魚のスープそば

Soup noodles with fresh fish and bamboo pith

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

生菜包石斑

ハタのレタス包み XO 醬添え

Grouper served on lettuce with XO sauce

青蟹皇排翅

ワタリガニの内子入り 広東風ふかひれの姿煮込み

Braised whole shark's fin with crab roe and blue crab meat

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

花菇烧海参

北海道産干しナマコと干し椎茸のオイスターソース煮込み

Braised sea cucumber and dried shiitake in oyster sauce

時蔬黑松露和牛柳

季節野菜と和牛ヒレ肉のソテー 黒トリュフソース

Sauteed wagyu tenderloin with seasonal vegetables in black truffle sauce

活蠔煎泡飯

新鮮牡蠣の香港風スープご飯

Steamed rice prepared in hongkong soup with fresh oyster

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

黒松露煎石斑

ハタのソテー 黒トリュフソース

Sauteed grouper in black truffle sauce

青蟹皇海虎翅

ワタリガニの内子入り 極上ふかひれの上湯ソース煮込み

Braised supreme shark's fin with blue crab roe

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

時蔬蠔皇乾鮑

季節野菜と干し鮑のオイスターソース煮込み

Braised dried abalone with seasonal vegetables in oyster sauce

石榴黑椒汁和牛柳

和牛ヒレ肉のソテー ザクロ風味黒胡椒ソース

Sauteed wagyu tenderloin flavored with pomegranate black pepper sauce

活煎帶子湯麵

活きホタテのソテー入り香港風スープそば

Soup noodles with sauteed live scallops

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。