

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*

椒塩双鮮

海鮮二種のスパイスソルト揚げ

*Deep-fried seafood seasoned with spiced salt*

上海元壺翅

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*

豉汁蒸鮮魚

鮮魚の黒豆味噌蒸し

*Steamed fish in black beans sauce*

麗穂双點心

麗穂特製点心二種

*Steamed Dim Sum (two kinds)*

枝豆干貝炒飯

枝豆と干し貝柱入りチャーハン

*Fried rice with dried scallops and broad beans*

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*

陳皮蒸活帶子

活きホタテの陳皮蒸し

*Steamed live scallops with mandarin orange peel*

花菇魚膠燉排翅

干し椎茸、鮫のコラーゲン入りふかひれの蒸しスープ

*Steamed shark's fin and dried shiitake soup*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

黒醋和牛腩

和牛サーロイン炒め黒酢風味

*Stir-fried wagyu sirloin in black vinegar sauce*

蟹肉扒露筍

ホワイトアスパラガスの蟹肉あんかけ

*White asparagus topped with crab meat starchy sauce*

金菇伊府麵

彩りきのこ入り伊府麵

*Hongkong noodles with assorted mushrooms*

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*

XO時菜炒鮮魚

鮮魚と季節野菜のXO醬炒め

*Stir-fried fish with seasonal vegetables in XO 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*

金砂活帶子

活きホタテの塩漬け卵ソース

*Live scallops in salted-egg sauce*

和牛絲四季豆

細切り和牛肉とインゲン豆の炒め

*Stir-fried shredded beef and string beans*

腊腸枝豆炒飯

中国ソーセージと枝豆入りチャーハン

*Fried rice with chinese sausage and green beans*

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 ¥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*

鮑粒生菜包

鮑のレタス包み

*Stir-fried abalone wrapped in fresh lettuce*

奶油煎排翅

ふかひれの広東風クリームソース

*Braised shark's fin in Cantonese style cream sauce*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

沙茶和牛脯

和牛のバーベキューソース炒め

*Stir-fried wagyu in Bbq sauce*

双冬焼海參

干し椎茸とたけのこ、なまこの煮込み

*Braised sea cucumber with vegetables*

煎蝦茸餅米紛

海老すり身入り焼きビーフン

*Stir-fried rice noodles with shrimp*

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*

油泡波士頓龍蝦

オマール海老と彩り野菜の炒め

*Stir-fried homarus lobster with vegetables*

紅焼海虎翅

極上ふかひれの上湯ソース

*Braised supreme shark's fin in superior sauce*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

黒椒和牛

和牛ヒレ肉の黒胡椒ソース

*Wagyu fillet in black pepper sauce*

麒麟蒸鮑脯

鮑とたけのこ、椎茸、金華ハムの重ね蒸し

*Steamed abalone with chinese ham and vegetables*

蚕豆帶子扒炒飯

空豆とホタテのあんかけチャーハン

*Fried rice topped with scallops and broad bean starchy sauce*

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*

欖角蒸鮮魚

鮮魚の中国オリーブ蒸し

*Steamed fish with chinese olives*

波士頓龍蝦海虎翅

極上ふかひれとオマール海老の煮込み

*Braised supreme shark's fin with homarus lobster*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

蠣油原只吉品鮑

吉浜産干し鮑のオイスターソース煮込み

*Braised Yoshihama dried abalone in oyster sauce*

竹筴松露和牛

和牛サーロイン炒めトリュフ風味

*Stir-fried wagyu sirloin in black truffle sauce*

麻辣帶子湯紛絲

ホタテ入り麻辣スープ春雨

*Stewed glass noodles with scallops in spicy sauce*

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。