

季節のコース / Course menu

琥珀コース

Amber course

お一人様 ¥13,200 (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

紫蘇泡魚球

鮮魚の炒め 大葉風味

Stir-fried fresh fish with green shiso

紅焼元壺翅

ふかひれの濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin in dark soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

蒸蒜蒸蝦球

大海老と蒸のガーリック風味

Steamed prawns and turnip flavored with garlic

麗穂双點心

麗穂特製点心二種

Steamed Dim Sum (two kinds)

攪角和牛炒飯

和牛と乾燥オリーブ入りチャーハン

Fried rice with wagyu and Chinese olives

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 ¥18,700 (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

沙茶鮮帶子

活きホタテのバーベキューソース炒め

Stir-fried fresh scallops in bbq sauce

廣白鶏燉翅

鶏肉とフカヒレ入り広東風蒸しスープ

Steamed shark's fin and chicken soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

鼓汁蒸和牛

和牛サーロインと湯葉の黒豆味噌蒸し

Steamed wagyu sirloin and dried tofu skin with black bean sauce

特別二品點心

上海蟹入り点心二品

Two kinds of Dim sum with Shanghai crab roe

蝦子双茹伊麵

海老卵ときのこの煮込みイーファー麵

Stewed Hongkong flat noodles with shrimp roe and mushrooms

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 ¥24,200 (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

姜 絲 蒸 活 鮑

活け鮑の生姜風味蒸し

Steamed fresh abalone flavored with ginger

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

露 筍 炒 鮮 魚

鮮魚とアスパラガスのあっさり炒め

Stir-fried fresh fish with asparagus

陳 皮 炆 牛 腩

牛肉の煮込み 陳皮風味

Braised beef flavored with dried mandarin orange peel

海 鮮 炒 飯

海の幸入りチャーハン

Fried rice with assorted seafood

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 ¥29,700 (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

松 菌 炒 鮮 鮑

松茸と活き鮑の炒め

Stir-fried fresh abalone with pine mushroom

奶 油 排 翅

ふかひれのクリーム煮こみ

Braised whole shark's fin in cream sauce

北 京 烤 鴨 子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

時 菜 X O 炒 鮮 魚

鮮魚と季節野菜のXO醬炒め

Stir-fried fish with seasonal vegetables in XO sauce

什 菌 醬 羊 扒

ラム肉のキノコソースがけ

Lamb meat served with mushroom sauce

陳 皮 牛 腩 湯 河 粉

牛肉入りきしめん 陳皮風味

Soup noodles with beef flavored with dried mandarin orange peel

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 ¥37,400 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

醉蟹拼盆

上海蟹の紹興酒漬け入りの前菜盛り合わせ

Assorted appetizer including Drunken Shanghai crab

脆皮松菌中蝦

活き車海老と松茸の広東風天ぷら

Cantonese style deep-fried prawns with pine mushroom

紅焼廣東排翅

ふかひれの広東風姿煮込み

Braised whole shark's fin in superior sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

蠔皇炆鮮鮑

活け鮑のオイスターソース煮込み

Braised fresh abalone in oyster sauce

川汁炒和牛

和牛ヒレ肉の四川風炒め

Stir-fried wagyu fillet in Sichuan sauce

又焼上湯麵

自家製又焼入りつゆそば

Soup noodles with bbq pork

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 ¥40,700 (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

XO蒸波士頓龍蝦

オマール海老XO醬蒸し

Steamed homarus lobster with XO sauce

蟹粉海虎翅

蟹の内子入り極上ふかひれの煮込み

Braised supreme shark's fin with crab roe

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

蠔皇大蓮鮑

干し鮑のオイスターソース煮 松茸添え

Braised dried abalone in oyster sauce with pine mushroom

黒松和牛扒

和牛ヒレ肉の黒トリュフソース炒め

Stir-fried wagyu fillet in black truffle sauce

福建曾炒飯

福建風 五目あんかけチャーハン

Hokkien style fried rice

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。