

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

麗穂特製フカヒレの壺煮込みのコースです

焼味特品盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

*Assorted appetizer*

時蔬泡蝦球

大ぶり海老と季節野菜のあっさり炒め

*Stir-fried prawns with seasonal vegetables*

上海元壺翅

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*

中式牛肉絲

和牛細切り肉のトマトソース炒め

*Stir-fried shredded wagyu in tomato sauce*

麗穂双點心

麗穂特製点心二種

*Steamed Dim Sum (two kinds)*

雲南松露炒飯

豚挽き肉と中国トリュフのチャーハン

*Fried rice with minced meat and Chinese truffles*

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

フカヒレスープ・北京ダックの入ったコースです

麗穂前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

*Assorted appetizer*

香蒜蒸帶子

活きホタテのガーリック蒸し

*Steamed fresh scallops with garlic*

鶏肉燉魚翅

鶏肉と干しシイタケ入りふかひれの蒸しスープ

*Steamed shark's fin with chicken and dried shiitake soup*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

雲南松露炒蝦球

大海老と中国産トリュフの炒め

*Stir-fried prawns with Chinese truffles*

奶油鮮鮑

鮑のクリームソース煮込み

*Braised abalone in cream sauce*

素菜湯麵

季節野菜入り汁そば

*Soup noodles with seasonal vegetables*

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

大連産乾燥鮑・フカヒレ姿土鍋煮込みのコースです

廣 東 焼 味 盆

廣東風特製前菜盛り合わせ

*Assorted special appetizer*

鮮 筍 泡 和 牛

和牛と竹の子の炒め

*Stir-fried wagyu with bamboo shoots*

砂 鍋 大 排 翅 或 広 東 大 排 翅

上海風ふかひれの姿煮込み 又は 広東風ふかひれの姿煮込み

*Braised whole shark's fin Shanghai style or Cantonese style*

北 京 烤 鴨 子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

紅 焼 原 大 蓮 干 鮑

大連産干し鮑のオイスターソース煮込み

*Braised dried abalone in oyster sauce*

珊 瑚 扒 竹 筍

キヌガサ茸の蟹の内子ソース掛け

*Stinkhorn mushroom topped with crab roe sauce*

三 文 生 菜 炒 飯

サーモンとレタスのチャーハン

*Fried rice with salmon and lettuce*

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

広東風フカヒレ姿煮込みの入ったコースです

麗 穂 焼 味 盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

*Assorted special appetizer*

廣 東 焼 元 壺

広東風フカヒレ煮込み

*Braised shark's fin Cantonese style*

竿 茸 海 中 蝦

タロ芋と車海老の揚げ物

*Deep-fried prawns and taro*

北 京 烤 鴨 子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

双 冬 黒 椒 炒 魚 片

鮮魚と竹の子、椎茸のブラックペッパー炒め

*Stir-fried fresh fish with bamboo shoots and shiitake mushroom in black pepper sauce*

X O 蒸 和 牛

和牛サーロインのXO醬蒸し

*Steamed wagyu sirloin with XO sauce*

時 菇 乾 伊 麵

きのこ入り煮込みイーファー麵

*Stewed Hongkong noodles with mushrooms*

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

極上広東風フカヒレの煮込みのコースです

幸福大拼盆

麗穂特製前菜盛合わせ

*Assorted special appetizer*

白灼泡活蝦

車海老の湯引き

*Par-boiled prawns served with special sauce*

廣東大排翅

ふかひれの広東風姿煮込み

*Braised whole shark's fin Cantonese style*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

鮑魚腐巻

鮑とナマコの湯葉包みオイスターソース掛け

*Abalone and sea cucumber wrapped in dried tofu skin topped with 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*

鮑汁什菇撈飯

鮑の戻しソースとキノコのリゾット

*Risotto in dried abalone sauce with mushrooms*

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

極上フカヒレと大連産乾燥鮑のコースです

麗穂大拼盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

*Assorted special appetizer*

XO時菜炒浪士頓龍蝦

オマール海老のXO醬炒め

*Stir-fried homarus lobster in XO sauce*

雲南松露海虎翅

極上フカヒレの煮込み 中国産トリュフを添えて

*Braised supreme shark's fin served with Chinese truffles*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

蠔皇大連乾鮑魚

大連産干し鮑のオイスターソース煮込み

*Braised dried abalone in oyster sauce*

中式和牛扒

和牛ヒレ肉のトマトソース炒め

*Stir-fried wagyu fillet in tomato sauce*

海參竹筴酸辣湯麵

ナマコとキヌガサ茸入りサンラータン麵

*Hot and spicy sour noodles with sea cucumber and stinkhorn 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。