

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。