

ディナーコース

Dinner Course Menu

※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。

※表示価格に別途15%のサービス料を頂戴します。

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなど
ございましたら、予め係の者にお申し付けくだ
さい。

※ This menu is subject to change without notice.

※ A 15% service charge will be added to the
price.

※ If you have any food allergies or special
requests, please ask our staff.

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

麗穂前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

黒椒葱爆双珍

ホタテと鶏肉と葱の黒胡椒炒め

蟹肉元壺翅

タラバ蟹肉とふかひれの広東風煮込み

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

XO醬蒸牛肉丸

和牛肉団子の蒸し物自家製XO醬添え

上海蟹粉春卷

上海蟹ミソ入り春巻き

竹筒腊腸香蒸飯

竹筒入り腸詰の香港風蒸しご飯

即日凍甜品

本日のデザート

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

廣東焼味盆

廣東風特製前菜盛り合わせ

金湯松茸泡蝦球

松茸と大ぶりエビのかぼちゃソース炒め

蟹粉元壺翅

上海蟹ミソ入りふかひれの濃厚煮込み

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

星州汁鮮魚

鮮魚のシンガポール風チリソース

黒椒鮮菇牛片

和牛とキノコの黒コショウ炒め

叉焼上湯麵

チャーシュー入り極上つゆそば

即日凍甜品

本日のデザート

瑠璃コース

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

麗穂焼味盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

松茸炒双鮮

アワビとホタテと松茸のあっさり炒め

砂鍋大排翅

上海風、ふかひれ姿の土鍋煮込み

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

香炸葱油鮮魚

鮮魚の葱醤油香り揚げ

風沙煎和牛粒

和牛サーロインのガーリックチップ和え

香炒糯米飯

香港風もち米のチャーハン

即日凍甜品

本日のデザート

ソウギョク
蒼玉コース

Sapphire course
お一人様 ¥33,000 (税込み)
※ お二人様よりご注文頂けます

幸福大拼盆
麗穂特製前菜盛合わせ

XO醬煎鮮魚
鮮魚の煎り焼き 自家製XO醬添え

金湯蟹肉海虎翅
極上ふかひれとトラバ蟹肉のかぼちゃソース煮込み

北京烤鴨子
焼き立て 北京ダック

竹笙釀官燕
燕の巣詰めキヌガサダ茸の上湯ソース

鮮蝦和牛卷
エビの和牛巻き黒胡椒ソース

鮑魚鶏粒撈飯
アワビと鶏肉入り中華風リゾット

即日凍甜品
本日のデザート

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

星州波土頓龍蝦
オマール海老のシンガポール風チリソース

蟹粉大排翅
上海蟹ミソ入りふかひれの姿煮込み

北京烤鴨子
焼き立て 北京ダック

麒麟蒸干鮑
干し鮑と鴨肉と松茸の重ね蒸し

干菇醬燒和牛扒
和牛ヒレ肉のポルチーニ茸ソース

雲吞上湯麵
エビワンタン入りつゆそば

即日凍甜品
本日のデザート

※ 表示価格に別途15%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。