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（コハク）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

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

鼓油皇爆魚球

鮮魚の香り揚げ特製醤油ソース

Deep-fried fresh fish flavored scallion soy sauce

牛尾魚翅湯

牛テールと五目入りふかひれスープ

Shark's fin soup with oxtail and assorted ingredients

北京烤鴨子

焼き立て　北京ダック

Beijing duck

辣汁茄子鶏球

鶏肉とナスの辛味ソース炒め

Stir-fried chicken and egg plants in hot spicy sauce

特別二品點心

特選点心二品

Special Dim Sum(Two kinds)

牛松麻婆豆腐飯

牛肉のマーボー豆腐ご飯

Rice topped with beef mapo tofu

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

翡翠（ヒスイ）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

フカヒレ蒸しスープの入ったコースです

廣東焼味盆

廣東風特製前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

風沙炸冶煤

ワカサギとキノコのスパイシー揚げ ガーリック風味

Deep-fried smelt and mushrooms flavored with garlic salt

菜胆雲呑燉魚翅

ワンタンと広東白菜入りふかひれの蒸しスープ

Steamed soup shark's fin with Cantonese cabbage and wonton dumplings

北京烤鴨子

焼き立て　北京ダック

Beijing duck

香煎黒椒牛扒

和牛の黒コショウ香り焼き

Pan-fried Japanese beef flavored with black pepper

海鮮扒時菜

季節野菜の海鮮あんかけ

Stir-fried seasonal vegetables topped with seafoods thick sauce

鼓油皇肉絲炒麺

細切り豚肉ともやしの醤油焼きそば

Fried noodles with shredded pork and bean sprouts in soy sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

瑠璃（ルリ）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

名物フカヒレの土鍋姿煮込みのコースです

麗穂焼味盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

咸蛋蝦干炒鮑魚

アワビと干しエビの塩漬け卵炒め

Stir-fried abalone and dried shrimp with salted eggs

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 an earthern pot

北京烤鴨子

焼き立て　北京ダック

Beijing duck

椒塩炸排骨

豚スペアリブのスパイシー揚げ

Deep-fried spareribs seasoned with garlic spiced salt

鮮茄汁煮大蝦

大ぶりエビとトマトの煮込み季節野菜添え

Braised prawns with tomato sauce served with seasonal vegetables

窩蛋牛肉蒸飯

玉子入り牛挽き肉の蒸しご飯

Steamed rice with minced beef and eggs

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

蒼玉（ソウギョク）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

廣東風極上フカヒレの入ったコースです

幸福大拼盆

麗穂特製前菜盛合わせ

Assorted special appetizer

双色鮮中蝦

活き車エビと黄ニラの炒めとエビすり身トースト

Stir-fried fresh prawn with yellow chives served with deep-fried meanced shrimp toast

上湯煎蟹肉海虎翅

蟹肉入り極上ふかひれの広東風煎り焼き

Pan-fried superior tiger-shark's fin with crab meat Cantonese style

北京烤鴨子

焼き立て　北京ダック

Beijing duck

風沙炸鮮鮑魚

活きアワビのガーリックチップ揚げ

Deep-fried fresh abalone flavored with salted garlic chips

ＸＯ炒海参和牛

和牛とナマコの自家製ＸＯ醤炒め

Stir-fried Japanese beef and sea cucumber with original X.O. sauce

魚子蛋白炒飯

干し貝柱入り卵白チャーハン キャビア添え

Silky egg white fried rice with dried scallops garnished with caviar

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

宝珠（ホウジュ）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

フカヒレ姿・乾燥鮑・豪華海鮮の入ったコースです

麗穂大拼盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

特色三香味

豪華三種プレート(海老・和牛・海鮮)

Chef's Luxury Three-item plate (Prawn, Japanese beef, Seafood)

上湯海胆大排翅

ふかひれの姿煮込み濃厚雲丹ソース

Braised whole shark's fin with sea urchin thick sauce

北京烤鴨子

焼き立て　北京ダック

Beijing duck

蟹肉蛋白炒官燕

蟹肉と卵白の炒め燕の巣あんかけ

Stir-fried crab meat and egg white topped with bird's nest sauce

干鮑百花羊肚菌

干しアワビとエビすり身詰めアミガサ茸の煮込み

Braised dried abalone with morel mushroom stuffed with mean shrimp

香煎糯米鶏

香港風特製もち米の煎り焼き

Hongkong style sticky fried rice

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

※　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。