

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

北京ダック・ふかひれスープのあったのコースです

麗穂前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

XO醬炒双鮮

海老とイカの季節野菜入り自家製XO醬炒め

Stir-fried shrimp, squid and seasonal vegetables with XO sauce

菠菜汁海鮮翅

海鮮とふかひれ入り翡翠スープ

Jade-colored soup with seafood and shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

海鮮醬煎牛肉片

和牛の特製味噌煎り焼き

Beef grilled with special miso sauce

特別點心

麗穂点心師おすすめの特別点心

Special Dim Sum

咸魚鷄粒炒飯

鶏肉入りハムユイ香るチャーハン 上湯スープ添え

Chicken and salted fish fried rice with superior soup

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

広東風ふかひれ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 appetizers

香芒生汁蝦球

大ぶり海老のマンゴーマヨネーズ

Fried prawn with mango mayonnaise sauce

八珍冬瓜燉魚翅

五目入り冬瓜とふかひれの蒸しスープ

Steamed soup with winter melon and shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

XO醬白灼鮮魚片

鮮魚の湯引き 自家製XO醬添え

Blanched fresh fish with XO sauce

鼓汁肉崧釀涼瓜

ゴーヤの豚挽き肉詰め黒豆ソース煮込み

Bitter melon stuffed with ground pork and stewed in black bean sauce

咸菜肉絲炆米粉

細切り豚肉と高菜入りビーフンの煮込み

Braised rice noodles with shredded pork and pickled mustard greens

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

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

名物ふかひれの土鍋姿煮込みのコースです

麗穗焼味盆

麗穗特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

芥末冷鮮鮑

活き鮑の冷製 山葵醤油ソース

Fresh abalone cold appetizer with wasabi soy sauce

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 earthen pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

黒椒姜葱大蝦

大海老の黒コショウと葱生姜の香り炒め

Stir-fried prawn with black pepper, green onions, and ginger

鮮茄汁煎牛仔骨扒

骨付きカルビの煎り焼きトマトソース

Grilled short ribs with tomato sauce

涼味担々麵

特製 冷やしタンタン麵

Cold spicy soup noodles with ground pork in sesame paste and chilli oil

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 ¥33,000 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

極上ふかひれ煮込みの入ったコースです

餐前小点 幸福大拼盆

本日のアミューズと麗穂特製前菜盛合わせ

Amuse and special assorted appetizers

柚子炒双鮮

海鮮二種と季節野菜の柚子コショウ炒め

Stir-fried seafood and seasonal vegetables with yuzu pepper saoce

翠緑蟹肉海虎翅

極上ふかひれとトラバ蟹肉の翡翠ソース煮込み

Braised supreme shark's fin and king crab meat in ajade sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

蒜蒸菠龍蝦

オマール海老のガーリック蒸し

Steamed lobster with garlic

黒松露時菇鮑魚

鮑とキノコの黒トリュフソース煮込み

Stewed abalone and mashrooms with black truffes sauce

和牛生菜炒飯

和牛入りレタスチャーハン

Fried rice with beef and lettuce

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

広東風ふかひれ姿煮と鮑食べ比べのコースです

餐前小点 麗穂大拼盆

本日のアミューズと麗穂特製前菜盛合わせ

Amuse and special assorted appetizers

双色味鮑魚

干し鮑の煮込みと活き鮑の湯引き食べ比べ

Brased dried abalone and blanched fresh abalon, taste comparison

高湯大排翅

極上スープのふかひれ姿煮込み

Braised whole shark's fin Cantonese style

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

金湯竹筍百花蟹棒

トラバ蟹と海老すり身詰めキヌガサ茸のカボチャソース

King crab meat and Kinugasa mashrooms with shrimp paste,steawd in pumpkin sauce

鮮茄汁煎和牛柳

和牛ヒレ肉のトマトソース炒め

Stir-fried Japanese beef fillet with tomato sauce

柚子芝麻海鮮冷麺

海鮮入り柚子とゴマ香る冷麺

Cold noodles with seafood, yuzu citrus,and sesame

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。