

ランチコース

Lunch 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10%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 10% service charge will be added to the price.

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

飲茶コース

Dim-Sum course

¥4,400 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

双味醉鮮帯

ホタテの紹興酒漬け旬のフルーツソース

Shaoxing wine flavored scallops with fruit sauce

粵式蒸三點心

廣東特製蒸し点心三種

Steamed dim sum (three kinds)

特別一品點心

麗穂特別点心

Reiho's special dim sum

煎炸双點心

焼き点心・揚げ点心二種盛り合わせ

Fried dim sum (two kinds)

雪菜肉絲湯麵

高菜と豚肉の細切り入りスープそば

Soup noodles with shredded pork and pickled mustard leaf

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

果脯中国茶

オリジナル・フルーツ茶

Original dry fruit tea

水仙コース

Narcissus course

¥6,050 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

麗穂前菜盆

季節の前菜四種盛り合わせ

Assorted appetizer (four kinds)

麗穂双點心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Assorted dim sum (two kinds)

西湖牛肉羹

牛挽肉と香菜、豆腐入りトロミスープ

Minced beef and tofu soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のスブタ

Sweet and sour pork with black vinegar

瑤柱扒中国菜

中国野菜の干し貝柱あんかけ

Chinese vegetables topped with dried scallops starchy sauce

北菇鶏蒸飯

鶏肉と干し椎茸入り香港風蒸しご飯

Steamed rice with dried shiitake and chicken

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

牡丹コース

Peony course

¥8,250 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

麗穂前菜盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted appetizer (four kinds)

腰果炒蝦仁

海老とカシューナッツの炒め

Stir-fried shrimp and cashew nuts

蟹肉魚翅

蟹肉入りふかひれのトロミスープ

Shark's fin and crab meat soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

攪角豆炒和牛

和牛挽き肉とインゲン豆の中国オリーブ炒め

Stir-fried minced wagyu and string beans flavored with chinese olives

蟹粉小籠包

上海蟹みそ入り小籠包

Steamed soup dumpling with shanghai crab roe

咖喱炒米粉

豚肉入りビーフン カレー風味

Stir-fried vermicelli noodles with pork Curry flavored

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

蓮華コース

Lotus flower course

¥11,000 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

特色前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

百花山葵活帯子

海老すり身のせホタテの山葵ソース

Shrimp on scallop with wasabi sauce

紅焼元壺翅

ふかひれの上海風濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin in rich soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

西芹松阪猪

松阪ポークとセロリのオイスターソース炒め

Stir-fried Matsuzaka pork with celery in oyster sauce

上海特式點心

特別上海点心

Special Shanghai Dim Sum

什菇鶏粒炒飯

彩りきのこと鶏肉入りチャーハン

Fried rice with chicken and assorted mushrooms

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

桔梗コース

Bellflower course

¥17,600 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

特品焼味盆

焼き物入り特製前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

奶油活帯子

ホタテのクリームソース煮込み

Braised scallops in cream 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 a earthen pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

沙爹煎和牛腩

和牛サーロインの煎り焼き 香港風バーベキューソース

Sauteed wagyu sirloin with BBQ sauce

攪角炒大蝦球

大海老の中国オリーブ炒め

Stir-fried prawns in chinese olives

鮮鮑汁撈飯

鮑の戻し汁入り麗穂風リゾット

Reiho's special risotto in abalone sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert