

# 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

### 沙律三文魚

燻製サーモンの彩りサラダ

*Smoked salmon salad*

### 粵式蒸双點心

廣東特製点心二種

*Steamed dim sum (two 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)*

### 百合炒魷魚

百合根とイカのあっさり炒め

*Lightly-salted stir-fried squid with lily bulb*

### 和牛金菇炆麵

和牛とエノキ茸の香港風煮込みそば

*Stewed noodles with wagyu and enoki mushroom*

### 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)*

豆腐干貝湯

干し貝柱と豆腐のとろみスープ

*Dried scallops 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 黒酢のスプタ

*Sweet and sour pork with black vinegar*

XO炒双鮮

大海老とイカの自家製XO醬炒め

*Stir-fried prawn and squid in original XO sauce*

白果和牛炒飯

和牛と銀杏入りチャーハン

*Fried rice with wagyu and ginkgo*

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)*

生汁明蝦球

海老のマヨネーズソース和え

*Stir-fried prawn with mayonnaise sauce*

蟹肉魚翅

蟹肉とふかひれのとろみスープ

*Shark's fin and crab meat soup*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

豆豉炒松阪排

松阪ポークのブラックビーンズ炒め

*Stir-fried matsuzaka pork in black beans sauce*

蟹粉小籠包

上海蟹みそ入り小籠包

*Steamed soup dumpling with shanghai crab roe*

北菇腊腸蒸鶏飯

鶏肉入り干し椎茸と中国ソーセージの蒸しご飯

*Steamed rice with chinese sausage ,chicken and dried shiitake*

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*

風沙椒塩百花魷

イカと海老すり身の揚げ物 スパイスソルト風味

*Deep-fried shrimp and squid flavored with spiced salt*

牛膀堆山燉小排翅

ゴボウと干し山芋、ふかひれの姿入り蒸しスープ

*Steamed whole shark's fin soup with burdock root and dried yam*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing duck*

籠仔蒸双宝

和牛と合鴨の香港風蒸籠蒸し

*Steamed wagyu and domestic duck Hongkong style*

上海特品點

本日の上海点心

*Today's shanghai dim sum*

牛油蒜鮮魚炒飯

白身魚入りガーリックバター風味チャーハン

*Fried rice with white fish flavored with garlic and butter*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

桔梗コース

*Bellflower course*

**¥16,500 (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*

葡式鮑蟹鉗

ポルトガル風鮑入り蟹爪の揚げ物

*Deep-fried crab claw with abalone Portuguese style*

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*

黒松露蒸和牛腩

和牛サーロインの黒トリュフ風味蒸し

*Steamed wagyu sirloin with black truffle*

香辣醬鮮魚

本日の鮮魚の炒め 四川風ピリ辛ソース

*Stir-fried fresh fish in Sichuan sauce*

雪菜魷魚伊府湯麵

中国野菜とイカの伊府つゆそば

*Hongkong soup noodles with squid and chinese pickled cabbage*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*