

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

¥4,950 (税込み)

※お二人様よりご利用いただけます

麗穂前菜

本日の前菜

Today's appetizer

粵式蒸二點心

廣東特製蒸し点心二種

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)

腐乳炒生菜

レタスの腐乳炒め

Stir-fried lettuce in soy milk

冬茸蛋白湯麵

冬瓜と卵白のスープそば

Soup noodles with egg white and winter melon soup

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

¥6,600 (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)

冬瓜干貝羹

冬瓜と干し貝柱のスープ

Dried scallops with winter melon soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

蒜香上湯蝦球

大海老の上湯ソース煮込み ガーリックバター風味

Braised prawns in garlic butter sauce

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のスブタ

Sweet and sour pork with black vinegar

咸魚生菜炒飯

ハムユイとレタス入りチャーハン

Fried rice with salted-fish and lettuce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

牡丹コース

Peony course

¥8,800 (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)

麗穂特式三點

麗穂点心師が作る本日の点心三種

Assorted dim sum (three kinds)

蟹肉魚翅

蟹肉入りふかひれのとろみスープ

Shark's fin with crab meat soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

鮮菇醬蒸白身魚

白身魚の海老味噌蒸し

Steamed fish with shrimp paste

紅合米醬燒排骨

スペアリブの赤米ソース煮込み

Braised spareribs in special red sauce

銀芽蝦炒米紛

海老と野菜入りビーフン

Stir-fried rice noodles with shrimp and vegetables

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

蓮華コース

Lotus flower course

¥12,100 (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

牛油果海鮮

アボカドと海鮮のオープン焼き

Baked seafood with avocado

科甲燉小排翅

ふかひれと金華ハム、冬瓜の蒸しスープ

Steamed shark's fin with chinese ham soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

豉汁炒帶子

活きホタテの黒豆ミソ炒め

Stir-fried live scallops with black beans sauce

上海蒸特點

上海特別点心

Shanghai special dim sum

焼味炒飯

焼歌肉入りチャーハン

Fried rice with roasted pork

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

椒塩鮮魚珠

鮮魚のスパイスソルト揚げ

Deep-fried fish seasoned with spiced salt

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

蟹肉扒時菜

中国野菜の蟹肉あんかけ

Chinese vegetables topped with crab meat starchy sauce

川汁鶏肉片

鶏肉の四川風ピリ辛炒め

Stir-fried chicken in Sichuan sauce

時菜肉崧炒飯

野菜と豚挽き肉入りチャーハン

Fried rice with roasted pork and vegetables

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert