

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)

清炒時菜

季節野菜のあっさり炒め

Stir-fried seasonable vegetables

咖哩炒米粉

麗穂特製 カレービーフン

Stir-fried curry-flavored rice noodles

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)

鶏茸野菜湯

鶏肉と野菜入りとろみスープ

Chicken meat with vegetable 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

麻婆茄瓜

麗穂特製 麻婆茄子

Reiho's Special Mapo Tofu

和牛白果炒飯

和牛と銀杏のチャーハン

Fried rice with minced wagyu and ginkgo nuts

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)

白合炒帶子鶏片

鶏肉と北海道産ホタテと百合根のあっさり炒め

Stir-fried chicken and scallops

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

鮮菇醬蝦仁

マレーシア産海老のきのこソース炒め

Stir-fried shrimp in mushroom shrimp miso sauce

蟹粉小籠包

上海蟹ミソ入り小籠包

Steamed soup dumpling with Shanghai crab roe

白銀魚撈麵

愛知県産しらすときのこの煮込み麵

Stewed noodles with whitebait and mushroom

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

椒塩銀雪魚

アラスカ産銀ダラのスパイスソルト揚げ

Deep-fried fish seasoned with spiced salt

紅焼元壺翅

上海風ふかひれの濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin in dark soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

沙茶和牛片

松阪ポークの香港風バーベキューソース炒め

Stir-fried wagyu in Hongkong bbq sauce

上海蒸特點

上海特別点心

Shanghai special dim sum

XO蝦粒炒飯

マレーシア産海老入りXO醬チャーハン

Fried rice with shrimp flavored with XO sauce

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

鮮菇蝦子醬炒帶子

北海道産ホタテのきのこソース炒め

Stir-fried scallops in mushroom shrimp miso 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

和牛絲緑菜

和牛細切りと季節野菜のあんかけ

Shredded wagyu with vegetables topped with starchy sauce

蒜茸蒸蝦球

インドネシア産大海老のガーリック蒸し

Steamed prawns with garlic

白果焼味炒飯

銀杏と豚肉のチャーハン

Fried rice with minced pork and ginkgo nuts

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert