

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13%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 13% 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

¥5,500 (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)

咸魚青梗菜

ハムユイ入り青梗菜の炒め

Stir-fried Chinese cabbage with salted fish

搾菜肉崧湯麵

ザーサイと豚肉ミンチ入りスープそば

Soup noodles with minced meat and chinese pickles

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

特製風味紅茶

麗穂オリジナルフレーバーティー

Original flavor tea

水仙コース

Narcissus course

¥7,150 (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)

南瓜干貝羹

干し貝柱入りかぼちゃのスープ

Pumpkin soup with dried scallops

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

黒酢炸排骨

上海名物 黒酢のスブタ

Sweet and sour pork in black vinegar sauce

咸魚茄子

ハムユイと茄子の炒め

Stir-fried eggplant with salted fish

和牛白果炒飯

和牛と銀杏入りチャーハン

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

¥9,350 (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)

什菌醬蒸魚

鮮魚のキノコソース蒸し

Steamed fresh fish with mushroom 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

干焼炒魷魚

紋甲イカのチリソース炒め

Stir-fried cuttlefish in chili sauce

蟹粉小籠包

上海蟹ミソ入り小籠包

Steamed soup dumpling with shanghai crab roe

XO醬撈麵

きのこのXO醬入り煮込みそば

Stewed noodles with mushrooms in XO sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

蓮華コース

Lotus flower course

¥13,200 (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

麒麟鮮魚

鮮魚と椎茸の重ね蒸し

Steamed fresh fish and shiitake mushroom

紅焼元壺翅

上海風ふかひれの濃厚煮込み

Braised shark's fin in dark soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

陳皮桂侯牛腩

牛肉の煮込み 陳皮風味

Braised beef flavored with dried mandarin orange peel

上海蒸點心

上海風オリジナル点心

Shanghai style steamed Dim Sum

XO蝦粒炒飯

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

¥18,700 (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

什菌醬炒帶子

活けホタテのきのこソース炒め

Stir-fried fresh scallops in mushroom 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

黒椒炒蝦球

大海老と季節野菜の黒胡椒炒め

Stir-fried prawns and seasonal vegetables in black pepper sauce

麗穂特製点心

麗穂風オリジナル点心

Reiho's original dim sum

星洲炒河粉

カレー風味の焼ききしめん

Stir-fried flat noodles flavored with curry spice

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert