

## 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15%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 15% 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

### 粵式蒸二點心

廣東特製蒸し点心二種

### 当日例湯

香港式家庭風スープ

### 煎炸双點心

焼き点心・揚げ点心二種盛り合わせ

### 肉絲蝦干煮白菜

豚肉と干しエビと白菜の煮込み

### 蟹粉炒飯

上海蟹ミソ入りチャーハン

### 即日凍甜品

本日のデザート

### 香冷中国茶

麗穂オリジナルフレーバーティー

**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

**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**

季節の前菜四種盛り合わせ

**麗穂前菜盆**

麗穂特製前菜盛り合わせ

**麗穂双點心**

麗穂点心師が作る本日の点心二種

**麗穂特式二點**

麗穂特製点心二種

**鮮茄海鮮湯**

トマト入り海鮮のとろみスープ

**百合海鮮魚翅**

海鮮と百合根のふかひれ入りスープ

**北京烤鴨子**

焼き立て 北京ダック

**北京烤鴨子**

焼き立て 北京ダック

**桂侯醤炒鶏柳**

鶏肉と野菜の中国味噌炒め

**星州汁蝦仁**

エビとナスのシンガポール風煮込み

**蒜魷魚蒸茄子**

イカと春雨とナスのガーリック蒸し

**黒酢脆炒牛肉絲**

細切り牛肉揚げ黒酢ソース

**黑椒牛肉炒飯**

牛肉入り黒コショウのチャーハン

**黒椒叉焼炒烏冬**

チャーシュー入り焼きうどん 黒コショウ風味

**即日凍甜品**

本日のデザート

**即日凍甜品**

本日のデザート

### 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

### 桔梗コース

*Bellflower course*

¥19,800 (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

### 鮮茄煮大蝦

大ぶり海老とトマトの煮込み

### 牛尾魚翅湯

牛テール入りふかひれのとろみスープ

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

### 五香焼羊扒

ラム肉の中国味噌香り焼き

### 蟹肉扒時菜

季節野菜の蟹肉あんかけ

### 肉絲腊味蒸飯

自家製干し肉入り蒸しご飯

### 即日凍甜品

本日のデザート

### 特品焼味盆

焼き物入り特製前菜盛り合わせ

### 上湯牛油百花帶子

ホタテとエビすり身のバターソース焼き

### 砂鍋大排翅

上海風、ふかひれの姿土鍋煮込み

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

### 黒椒蒜香焼牛扒

和牛のガーリックスパイス香り焼き

### 豆苗茭白

トウミョウとマコモダケのあっさり炒め

### 雪菜肉絲湯麵

豚肉と高菜入りつけそば

### 即日凍甜品

本日のデザート