

# 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

麗穂前菜盆

季節の前菜四種盛り合わせ

麗穂双點心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

鮮茄海鮮湯

トマト入り海鮮のとろみスープ

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

桂侯醬炒鷄柳

鶏肉と野菜の中国味噌炒め

蒜魷魚蒸茄子

イカと春雨とナスのガーリック蒸し

黒椒牛肉炒飯

牛肉入り黒コショウのチャーハン

即日凍甜品

本日のデザート

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

麗穂特式二點

麗穂特製点心二種

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

星州汁蝦仁

エビとナスのシンガポール風煮込み

黒酢脆炒牛肉絲

細切り牛肉揚げ黒酢ソース

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

## 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

## 鮮茹煮大蝦

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

## 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

トウモロコシとマコモダケのあっさり炒め

## 雪菜肉絲湯麵

豚肉と高菜入りつゆそば

## 即日凍甜品

本日のデザート