

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

香港・上海 点心師が作るコースです

麗穂前菜

本日の前菜

Reiho's Assorted Appetizer

粵式蒸二點心

廣東特製蒸し点心二種

Steamed Dim Sum (Two kinds)

当日例湯

香港風本日の蒸しスープ

Today's steamed Houg kong style soup

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)

百花蒸豆腐

海老すり身と豆腐の合わせ蒸し

Steamed shrimp paste and tofu

鼓油皇炒麵

黄ニラとモヤシの広東風焼きそば

Cantonese style stir-fried noodles

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

果香中国茶

オリジナル・フレーバー茶

Original flavored 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

名物焼き立て北京ダックの入ったコースです

麗穂前菜盆

季節の前菜四種盛合わせ

Assorted appetizers (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)

冬瓜蟹肉湯

冬瓜とタラバ蟹肉入りとろみスープ

Winter melon and king crab meat thick soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

香辣醬炒蝦仁

海老ときのこのピリ辛味噌炒め

Spicy stir-fried shrimp and mushrooms

干炒牛崧四季豆

インゲン豆と牛挽き肉の炒め

Stir-fried green beans and ground beef

焼肉菘炒飯

焼き豚とニラ入りチャーハン

Fried rice with roast pork and chives

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

ふかひれスープ・北京ダックの入ったコースです

麗穂前菜盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted appetizer (Four kinds)

麗穂双點心

麗穂点心師が作る本日の点心二種

Steamed Dim Sum (Two kinds)

菠菜汁海鮮翅

海鮮とふかひれ入り翡翠スープ

Jade-colored soup with seafood and shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

XO醬白灼帶子

ホタテ貝柱の湯引き 自家製XO醬添え

Blanched scallops with XO sauce

風沙芋絲肉餅

タロ芋と豚肉と海老の煎り焼き ガーリックチップ和え

Taro, pork and shrimp stir-fried with garlic chips

牛崧大良炒飯

松の実のせ中国たまり醤油のチャーハン

Fried rice in Chinese soy sauce topped with pine nuts

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

広東風ふかひれの煮込みの入ったコースです

特色前菜盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Special assorted appetizers

香芒生汁蝦球

大ぶり海老のマンゴーマヨネーズ

Fried prawn with mango mayonnaise sauce

広東元盅翅

広東風ふかひれの上湯煮込み

Braised shark's fin with superior sauce Guangdong style

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

海鮮醬煎牛肉片

和牛と特製味噌の煎り焼き

Beef grilled with special miso sauce

蒜茸炒什菜

季節野菜のガーリック炒め

Stir-fried seasonal vegetables with garlic

搾菜肉絲炒麵

細切り豚肉とザーサイのあんかけ焼きそば

Stir-fried noodle with shredded pork and pickled vegetables

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

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

名物ふかひれの土鍋姿煮込みのコースです

特品焼味盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Special assorted appetizers

芥末冷鮮鮑

活き鮑の冷製 山葵醤油ソース

Fresh abalone cold appetizer with wasabi soy 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 an earthen pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

黒椒煎牛仔骨扒

骨付きカルビ焼き黒コショウソース

Grilled short ribs with black pepper sauce

金銀蛋浸時菜

季節野菜の塩漬け玉子とピータンの上湯あんかけ

Seasonal vegetables, century egg and salted egg in a thick sauce

涼味担々麵

冷やしタンタン麵

Cold spicy soup noodles with ground pork in sesame paste and chilli oil

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert