

お正月ランチコース / New year lunch course menu

お一人様 ¥7,700 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂前菜盆

前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

腐皮蒜蒸魷魚

湯葉と烏賊のガーリック風味蒸し

Steamed squid and dried tofu skin flavored with garlic

大葉牛崧羹

和牛挽き肉と豆腐のとろみスープ 大葉風味

Minced wagyu and tofu soup flavored with green shiso

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

百合炒蝦仁

海老と百合根のあっさり炒め

Lightly-salted stir-fried shrimp and lily bulb

特別二品點心

特製蒸し点心二種

Steamed dumpling (Two kinds)

舞茸又焼炒飯

舞茸入り又焼チャーハン

Fried rice with Chinese bbq and mushroom

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

お一人様 ¥9,900 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂前菜盆

前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

時菜泡蝦仁

海老と季節野菜のあっさり炒め

Lightly-salted stir-fried shrimp with seasonal vegetables

蟹皇會魚翅

蟹内子入りフカヒレのとろみスープ

Shark's fin and crab roe soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

泡椒蒸雪菜鮮魚

鮮魚と高菜の四川風蒸し

Szechuan style steamed fish with pickled mustard greens

特別二品點心

特製蒸し点心二種

Steamed dumpling (Two kinds)

魷魚菜湯麵

烏賊と野菜入りスープそば

Soup noodles served with squid and vegetables

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

※ 表示価格に別途13%のサービス料を頂戴いたします。
※ 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。

お一人様 ¥13,750 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

麗穂前菜盆

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

沙律明蝦球

大海老のマヨネーズ和え

Prawns dressed in mayonnaise

紅焼燕元壺翅

ふかひれと燕の上海風濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin with turnip in dark soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

葱茹炒牛片

和牛とくわいのオイスターソース炒め

Stir-fried wagyu with arrowhead potato in oyster sauce

特別二品點心

特製蒸し点心二種

Steamed dumpling (Two kinds)

姜茸鶏粒炒飯

鶏肉入り生姜チャーハン

Fried rice with chicken meat flavored with ginger

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

お一人様 ¥18,700 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

季節大拼盆

焼き物入り前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

芙蓉香菇蒸蝦球

大海老と燕のキノコソース蒸し

Steamed prawns with turnip in mushroom sauce

蟹粉紅焼翅

上海蟹のみそ入りふかひれのとろみスープ

Shark's fin soup with Shanghai crab roe

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

双冬炆鮮魚

季節の鮮魚と筍、椎茸の醤油煮込み

Braised seasonal fish and vegetables in soy sauce

XO炒和牛

和牛サーロインのXO醬炒め

Stir-fried wagyu sirloin in XO sauce

潮州魷魚鍋巴

潮州風烏賊入りおこげ

Chaozhou style crispy rice served with squid

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

※ 表示価格に別途13%のサービス料を頂戴いたします。
※ 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。

お一人様 ¥24,200 (税込み)
※ お二人様よりご注文頂けます

富貴大拼盆
特製前菜盛り合わせ
Special assorted appetizer

鮮筍泡帯子
ホタテ貝と筍の炒め
Stir-fried scallops and bamboo shoots

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

慈茹原隻鮑
鮑のオイスターソース くわい添え
Braised abalone in oyster sauce served with arrowhead potato

脆皮炸和牛
和牛のスパイス風味揚げ
Deep-fried wagyu thigh seasoned with spiced salt

蟹粉拌生麵
上海蟹みそ入り和えそば
Shanghai crab roe dressed noodles

即日凍甜品
本日のデザート
Today's dessert

お一人様 ¥34,100 (税込み)
※ お二人様よりご注文頂けます

黄金大拼盆
麗穂特製前菜盛り合わせ
Special assorted appetizer

松菌脆皮波士頓龍蝦
オマール海老と松茸のクリスピー揚げ
Crispy fried homarus lobster with pine mushroom

竹筍焼排翅
キノガサ茸入り広東風ふかひれの姿煮込み
Braised whole shark's fin in superior sauce with stinkhorn mushroom

北京烤鴨子
焼き立て 北京ダック
Beijing duck

大連乾鮑魚
大連産 干し鮑のオイスターソース煮込み
Braised dried abalone in oyster sauce

特別蒸双點心
麗穂特製蒸し点心二品
Reiho's Special Steamed dumpling (Two kinds)

大葉和牛炒飯
和牛と大葉入りチャーハン
Fried rice with wagyu and green shiso

即日凍甜品
本日のデザート
Today's dessert

※ 表示価格に別途13%のサービス料を頂戴いたします。
※ 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。