

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 点心師が造るセットです

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 Hong 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)

腊腸炒素菜

青菜と中国ソーセージの炒め

Stir-fried green vegetables and Chinese sausage

咸菜牛崧炒飯

牛肉と高菜のチャーハン

Fried rice with minced beef and pickled Chinese mustard greens

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

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)

南瓜蟹肉湯

タラバ蟹肉入りカボチャのとろみスープ

Thick pumpkin soup with king crab meat

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

蒜茸蝦仁蒸豆腐

海老と豆腐のガーリック蒸し

Steamed shrimp and tofu with garlic

黒松露炆鶏球

鶏肉の黒トリュフソース煮込み

Stewed chicken with black truffles sauce

羌米鮭魚炒飯

サーモンとレタス入り生姜風味の炒飯

Ginger-flavored fried rice with salmon and lettuce

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

フカヒレスープ・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)

桂花海蜇魚翅

クラゲと玉子入りふかひれスープ

Shark fin soup with jelly fish and eggs

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

油泡時菜魷魚

イカと季節野菜のあっさり炒め

Lightly stir-fried squid and seasonal vegetables

辣汁海鮮肉丸

海鮮入り肉団子の四川風辛味煮込み

Sichuan-style spicy braised meatballs with seafood

咸菜牛崧湯米粉

高菜と牛肉のスープビーフン

Rice noodle soup with beef and pickled Chinese mustard greens

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

フカヒレスープ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

紅胡椒炒鮮魚

鮮魚のピンクペッパー炒め

Stir-fried fresh fish flavored with pink pepper

鮑絲鴨絲魚翅

細切りアワビと鴨肉入りふかひれスープ

Shark's fin thick soup with oxtail

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

上湯蒜茸大蝦

大ぶり海老のガーリックソース炒め

Stir-fried prawn with garlic sauce

清炒蔬菜

季節野菜のあっさり炒め

Lightly stir-fried seasonal vegetables

海鮮肉餅蒸飯

海鮮入り挽肉のせ蒸しご飯

Steamed rice with minced meat and seafood

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

名物フカヒレ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

桜蝦醬炒平貝

タイラ貝と季節野菜の桜海老ソース炒め

Stir-fried shellfish and seasonal vegetables with sakura shrimp sauce

砂鍋大排翅

上海風、ふかひれの姿土鍋煮込み

Braised shark's fin Shanghai style in earthen pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

黒椒蜜汁腩肉

豚バラ肉のハチミツ黒胡椒炒め

Stir-fried pork belly with honey and black pepper

鮑汁百花羊肚菌

海老すり身詰めモリーユ茸のアワビソース

Braised morel mushroom stuffed with minced shrimp in abalone sauce

廣東担々麵

広東風タンタン麵

Guangdong-style spicy sesame soup noodles with minced pork

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert