

ディナーコース

Dinner 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.

琥珀コース

Amber course

お一人様 ¥13,200 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

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

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

桜蝦醬炒双鮮

二種海鮮の桜海老ソース炒め

Stir-fried assorted seafood with Sakura shrimp sauce

桂花酸辣蟹肉翅

蟹肉とふかひれ入りサンラータン

Hot and sour soup with crab meat and shark fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

黒椒牛絲角

細切り牛肉とインゲンの黒胡椒炒め

Stir-fried shredded beef and green beans flavored with black pepper

特別二品點心

特選點心二品

Special Dim Sum (Two kinds)

蒸米鮭魚炒飯

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

翡翠コース

Jade course

お一人様 ¥18,700 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

フカヒレ煮込みスープの入ったコースです

廣東焼味盆

廣東風特製前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

咸蛋焗蝦球

大ぶり海老の塩漬け玉子ソース和え

Fried prawn with salted egg sauce

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 fin soup with shredded abalone and duck meat

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

辣汁水煮魚球

鮮魚の四川風辛味煮込み

Sichuan-style braised spicy fresh fish

花韭炒牛絲

花ニラと和牛の細切り炒め

Stir-fried shredded Japanese beef and garlic chives

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

瑠璃コース

Lapis Lazuli course

お一人様 ¥24,200 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

名物フカヒレの土鍋姿煮込みのコースです

麗穂焼味盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

紅胡椒炒双鮮

タイラ貝と大ぶり海老のピンクペッパー炒め

Stir-fried pen shell clam and prawn flavored with pink pepper

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

腊腸蒸魚球

鮮魚と中国ソーセージの香港風蒸し

Hong Kong-style steamed fresh fish and Chinese sausage

鮑汁双珍羊肚菌

海鮮と豚肉のすり身詰めモリーユ茸の鮑ソースかけ

Steamed morel mushroom stuffed with minced seafood and pork with abalone sauce

牛絲炒河粉

細切り牛肉入りきしめんの炒め

Stir-fried Kishimen noodles with shredded beef

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ソウギョク
蒼玉コース

Sapphire course

お一人様 ¥33,000 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

フカヒレと干し鮑入り蒸しスープの入ったコースです

幸福大拼盆

麗穂特製前菜盛合わせ

Assorted special appetizer

XO醬白灼双鮮

ホタテ貝柱とミル貝の湯引き自家製XO醬添え

Blanched scallops and white clams with homemade X.O. sauce

珍味佛跳牆

干し鮑とふかひれ入り薬膳蒸しスープ

Steamed herbal soup with dried abalone and shark fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

上湯牛油焗大蝦

活き車海老の上湯バターソース炒め

Stir-fried live Kuruma prawn with superior broth butter sauce

黒椒和牛柳

和牛ヒレ肉の黒胡椒炒め

Stir-fried Japanese beef filet with black pepper

香炸腐皮糯米飯

五目入りもち米の湯葉包み揚げ

Crispy Yuba-wrapped sticky rice with assorted ingredients

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ホウジュ
宝珠コース

Cintamani course

お一人様 ¥40,700 (税込み)

※ お二人様よりご注文頂けます

極上フカヒレと干し姿鮑の入ったコースです

麗穂大拼盆

麗穂特製前菜盛り合わせ

Assorted special appetizer

油泡鮮大蛤蜊

活きハマグリと季節野菜のあっさり炒め

Lightly stir-fried live clams and seasonal vegetables

黒松露蟹肉海虎翅

極上フカヒレとタラバ蟹肉の黒トリュフソース煮込み

Braised superior shark fin and king crab meat in black truffle sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

XO醬蒸龍蝦

オマール海老のXO醬蒸し

Steamed lobster with X.O. sauce

蠔皇花菇乾鮑

干し姿アワビとドンコのオイスターソース煮込み

Braised dried whole abalone and "Donko shiitake" mushrooms in oyster sauce

素菜牛肉絲湯麵

細切り和牛と野菜のスープそば

Soup noodles with shredded japanese beef and seasonal vegetables

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

※ 表示価格に別途15%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。