

SPECIAL MENU

おすすめメニュー

今月のおすすめ

大海老のXO醤炒め

最高級の意味を持つ「XO 醤」を使用。醤に含まれる干し貝柱、干し海老、金華ハムなどが豊かな風味を演出する至極の一品です。

¥1,500



麗花「五感春巻き」

(1本) ¥340

「春を巻いた」という由来のように、サクッと軽やかな口当たりの後に広がる季節の美味。時季によって味わいを変える、料理長特製の春巻きです。



極上フカヒレの姿煮込み 青菜添え

¥14,000

フカヒレの姿煮込み

¥5,550



やわらか酢豚黒酢風味

3～4名様用

やわらかく蒸しあげた豚バラ肉を特製の黒酢ソースで仕上げました。 ¥4,000



四川麻婆豆腐

¥1,810



※2名様より承ります。※料金には、サービス料、消費税が含まれております。※メニューに特別な表記がない限り、国産米を使用しております。※メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。詳しくはスタッフまでお尋ねください。※仕入状況により、内容の一部が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

APPETIZER

冷盆類 | 前菜

五種冷菜盛り合わせ	¥1,520
くらげ冷菜	¥1,240
広東式 自家製チャーシュー	¥1,020
蒸し鶏の冷菜自家製生姜ソース添え	¥1,020
蒸し鶏の冷菜自家製辛味胡麻味噌風味	¥1,020
胡瓜の酢漬け	¥790
ピータン	¥790

SOUP

湯類 | スープ

	1名様用	小盛 2〜3名様用
サンラータン	¥960	¥2,360
蟹肉入りコーンスープ	¥960	¥2,360
季節野菜と玉子のスープ	¥790	¥1,470

SHARK FIN DISHES

魚翅類 | フカヒレ料理

数量限定	極上フカヒレの姿煮込み	¥14,000	
	金糸が太く、ゼラチンを多く含むヨシキリ鯨の尾びれです。		
		1名様用	2〜3名様用
	フカヒレの姿煮込み	¥5,550	
	蟹の玉子入りフカヒレスープ	¥2,020	¥5,050
	蟹肉入りフカヒレスープ	¥1,810	¥4,770
	フカヒレスープ醤油風味	¥1,810	¥4,770

POULTRY DISHES

鴨鶏類 | アヒル・鶏の料理

北京ダック		¥1,190	
麗花特製 味噌とクレープに包んで			
鶏肉の唐揚げ		(4個入り)	¥1,000
麗花特製 香り高い塩を添えて			



※2名様より承ります。※料金には、サービス料、消費税が含まれております。※メニューに特別な表記がない限り、国産米を使用しております。※メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。詳しくはスタッフまでお尋ねください。※仕入状況により、内容の一部が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

SEAFOOD DISHES

海鮮類 | 海鮮料理

鮑のオイスターソース煮	¥2,360
鮑のクリーム煮	¥2,360
ロブスターのチリソース	¥2,250
海の幸三種と野菜の塩味炒め	¥1,360
帆立貝柱と野菜 XO 醬炒め	¥1,360
大海老のチリソース	¥1,240
大海老のマヨネーズソース	¥1,240
八宝菜	¥1,130
蟹肉入り玉子焼き	¥1,020

※2名様より承ります。※料金には、サービス料、消費税が含まれております。※メニューに特別な表記がない限り、国産米を使用しております。※メニューには、食品表示法によるアレルギー物質（アレルゲン）を含む食品を使用しております。詳しくはスタッフまでお尋ねください。※仕入状況により、内容の一部が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

BEEF DISHES

牛肉類 | 牛肉の料理

牛肉と野菜のオイスターソース炒め

¥1,240

牛肉とピーマンの細切り炒め

¥1,240

PORK DISHES

豚肉類 | 豚肉料理

豚ばら肉のやわらか煮

¥2,700

黒酢酢豚

¥1,020

※2名様より承ります。※料金には、サービス料、消費税が含まれております。※メニューに特別な表記がない限り、国産米を使用しております。※メニューには、食品表示法によるアレルギー物質（アレルゲン）を含む食品を使用しております。詳しくはスタッフまでお尋ねください。※仕入状況により、内容の一部が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

VEGETABLE AND TOFU DISHES

蔬菜・豆腐類 | 野菜・豆腐の料理

四川麻婆豆腐

¥1,810

麻婆豆腐

¥1,020

海鮮と豆腐の煮込み

¥1,020

野菜の蟹肉あんかけ

¥1,020

彩り野菜の炒め

¥1,020

SHUNDE CUISINE

點心類 | 点心の料理

海老蒸し餃子

¥910

シューマイ

¥910

小籠包

¥910

麗花「五感春巻き」(1本)

¥340

花巻

¥340

※2名様より承ります。※料金には、サービス料、消費税が含まれております。※メニューに特別な表記がない限り、国産米を使用しております。※メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。詳しくはスタッフまでお尋ねください。※仕入状況により、内容の一部が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

NOODLE DISHES

麺類 | 麺料理

海の幸入りつゆそば ¥1,580

海の幸入りあんかけ焼きそば ¥1,580

五目入りつゆそば ¥1,470

細切りチャーシュー入り葱つゆそば ¥1,470

五目入りあんかけ焼きそば ¥1,470

つゆそば ¥1,130

RICE DISHES

飯類 | ご飯料理

蟹肉入りレタスチャーハン ¥1,600

海の幸入り中華粥 ¥1,470

五目入りチャーハン ¥1,240

※2名様より承ります。※料金には、サービス料、消費税が含まれております。※メニューに特別な表記がない限り、国産米を使用しております。※メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。詳しくはスタッフまでお尋ねください。※仕入状況により、内容の一部が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

SWEETS / DESSERTS

甜点心類 | デザート

杏仁豆腐

¥620

ナタデココ入りココナツミルク

¥620

ライチシャーベット

¥510

烏龍茶アイス

¥510

カスタード饅頭

¥280

桃型蒸し饅頭

¥280

胡麻揚げ団子(30g)

¥170

※2名様より承ります。※料金には、サービス料、消費税が含まれております。※メニューに特別な表記がない限り、国産米を使用しております。※メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。詳しくはスタッフまでお尋ねください。※仕入状況により、内容の一部が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

SPARKLING WINE

スパークリングワイン

シャンドン ブリュット [オーストラリア / ヴィクトリア ヤラ・ヴァレー] シャルドネとピノ・ノワールの美しいブレンドによる フレッシュシトラスの様なピュアな果実味が爽快。	グラス 120ml ¥1,600	ボトル ¥9,300
モエ・エ・シャンドン/ ブリュット [フランス / シャンパーニュ] 1743年の創業以来、成功とエレガンスの象徴として 世界中で愛され続けるモエ・エ・シャンドン。	グラス 120ml ¥1,900	ボトル ¥11,000

BEER

ビール

SUNTORY ザ・プレミアム・モルツ 380ml	¥950
SUNTORY ザ・プレミアム・モルツ 240ml	¥550
瓶ビール(中瓶) (サントリー ザ・モルツ)	¥950
ノンアルコールビール 小瓶334ml (サントリー オールフリー)	¥650

COCKTAIL

サワーカクテル

レモン／ライム／ライチ／杏子／巨峰	各¥900
-------------------	-------

CHINA LIQUOR

中国酒

杏露酒(アンズのお酒)／桂花陳酒(キンモクセイのお酒)	各¥900
藍莓酒(ブルーベリーのお酒)／山査子酒(サンザシのお酒)	
檸檬酒(レモンのお酒)／林檎酒(リンゴのお酒)	
ライチ酒(ライチのお酒)	
(オンザロック／ストレート／ソーダ割り／ジンジャーエール割り)	

SHAOXING WINE

紹興酒

古越龍山	一合 ¥1,100	ボトル ¥3,800
古越龍山 蘭亭 陳年 5年	¥1,600	¥5,300
古越龍山 エクストラスムーズ	¥1,500	¥4,600
古越龍山 陳年 8年	グラス 90ml ¥1,300	ボトル ¥7,500
古越龍山 陳年 10年	¥1,700	¥11,000

WHISKY

ウイスキー、ハイボール

サントリー山崎	¥1,300
サントリー知多	¥1,150

SHOCHU

焼酎

まつりか(ジャスミン)	¥750
よかいち(麦)	¥800
くろかめ(芋)	¥800

※料金には、サービス料、消費税が含まれております。
※仕入状況により、内容の一部が変更になる場合がございます。

RED WINE

赤ワイン

ミッシェル・リンチ ルージュ [フランス / ボルドー] 熟した果実やスパイスの香り、口に含むと、 なめらかで繊細なタンニンとフレッシュな余韻が楽しめます。	グラス 120ml ¥1,000	ボトル ¥5,800
キュヴェ・ラトゥール ルージュ [フランス / ブルゴーニュ] サントネやオークセイ・ディレスなどの コート・ドール南部産のピノノワール種を厳選し、 コート・ド・ボヌのワインワインの特徴を見事に表してます。	グラス 120ml ¥1,600	ボトル ¥9,300

WHITE WINE

白ワイン

ミッシェル・リンチ ブラン [フランス / ボルドー] 「ミッシェル・リンチ」は、ボルドーというテロワールの 豊かさと多様性を十分に反映したワインです。	グラス 120ml ¥1,000	ボトル ¥5,800
キュベ・ラトゥール・ブラン [フランス / ブルゴーニュ] このクラスのワインとしては特筆に値する、 豊かな香りと味わいに力強さと調和があります。	グラス 120ml ¥1,550	ボトル ¥9,000

ROSE WINE

ロゼワイン

ムートン・カデ ロゼ [フランス / ボルドー] 一級シャトーのエッセンスを受け継いだ 華やかなアロマが香る絶品ロゼ。	グラス 120ml ¥1,100	ボトル ¥6,300
--	---------------------	---------------

SHERRY

シェリー

ゴンザレス ビアス エレガンテ フィノ D.O.ヘレス [スペイン / ヘレス] スパイシーな香り、繊細な風味と 丸くやわらかい味わいが程よくバランスされた辛口シェリー。	グラス 90ml ¥900	ボトル ¥6,900
--	------------------	---------------

SAKE

日本酒

京舞妓 ボトル300ml (冷酒)	¥1,150
-------------------	--------

PLUM WINE

梅酒

梅酒	¥650
----	------

SOFT DRINK

ソフトドリンク

烏龍茶	¥560
黒烏龍茶 ホット	¥600
オレンジジュース	¥560
グレープフルーツジュース	¥560
マンゴージュース	¥600
コーラ	¥560
ジンジャーエール	¥560
まるで梅酒なノンアルコール	¥650