

# SPECIAL MENU

おすすめメニュー

## 麗花「五感春巻き」

(1本) ¥500

「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。



## 四川麻婆豆腐

¥1,900



## やわらか酢豚黒酢

3～4名様用

やわらかく蒸しあげた豚ばら肉を特製の黒酢ソースで仕上げました。

¥4,000



## フカヒレの姿煮込み

¥6,000

## 極上フカヒレの姿煮込み

¥15,000

# APPETIZER

冷盆類 | 前菜

五種冷菜盛り合わせ	¥2,700
くらげ冷菜	¥2,200
蒸し鶏の冷菜 葱生姜ソース	¥1,800
蒸し鶏の冷菜 胡麻ソース	¥1,800
広東式 チャーシュー	¥1,800
胡瓜の酢漬け	¥1,100
ピータン	¥1,100

# SOUP

湯類 | スープ

	1名様用	小盛 2~3名様用
コーンスープ	¥900	¥2,200
サンラータン	¥1,000	¥2,500
季節野菜と玉子のスープ	¥800	¥2,000

# 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

¥15,000

金糸が太く、ゼラチンを多く含むヨシキリ鮫の尾びれです。

	1名様用	2~3名様用
フカヒレの姿煮込み	¥6,000	—
蟹の玉子入りフカヒレスープ	¥2,000	¥4,800
蟹肉入りフカヒレスープ	¥1,800	¥4,400
フカヒレスープ醤油風味	¥1,800	¥4,400

# POULTRY DISHES

鴨鶏類 | アヒル・鶏の料理

北京ダック

¥1,200

鶏肉の唐揚げ

¥1,800



※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	¥3,300
鮑のクリーム煮	¥3,300
ロブスターのチリソース	¥4,800
大海老のチリソース	¥2,200
大海老のマヨネーズソース	¥2,200
海の幸三種と野菜の塩味炒め	¥2,400
帆立貝柱と野菜のXO醬炒め	¥2,500
八宝菜	¥1,800
蟹肉入り玉子焼き	¥1,800

# 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 ￥2,400

牛肉とピーマンの細切り炒め ￥2,400

# PORK DISHES

豚肉類 | 豚肉料理

豚ばら肉のやわらか煮 ￥2,500

黒酢酢豚 ￥1,800

# VEGETABLE AND TOFU DISHES

蔬菜・豆腐類 | 野菜・豆腐の料理

麻婆豆腐	¥1,800
四川麻婆豆腐	¥1,900
海の幸と豆腐の煮込み	¥1,900
彩り野菜の炒め	¥1,800
野菜の蟹肉あんかけ	¥1,900

## DIM SUM

點心類 | 点心の料理

海老蒸し餃子(4個入り)	¥1,000
シューマイ(4個入り)	¥1,000
小籠包(4個入り)	¥1,000
麗花「五感春巻き」(1本)	¥500
花巻(1個)	¥300

# NOODLE DISHES

麺類 | 麺料理

海の幸入りつゆそば	¥1,800
海の幸入りあんかけ焼きそば	¥1,800
五目入りつゆそば	¥1,800
五目入りあんかけ焼きそば	¥1,800
細切りチャーシュー入り葱つゆそば	¥1,700
つゆそば	¥1,300

# RICE DISHES

飯類 | ご飯料理

五目入りチャーハン	¥1,700
蟹肉入りレタスチャーハン	¥1,800
海の幸入り中国粥	¥1,400

# 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
烏龍茶アイスクリーム	¥510
ライチシャーベット	¥510
カスタード饅頭	¥300
桃型蒸し饅頭	¥300
胡麻揚げ団子	¥300