

中国料理

# 麗花



# 無限に楽しむ飲茶プラン

[平日] 11:00～最終入店13:30(90分制)  
[土日・祝日] 2部制 ①11:00 ②13:30(各90分)

前菜からデザートにいたるまでコーススタイルで堪能できる飲茶セットは、全18種の多彩な点心の中から、何度でも選んで味わうスタイルで、蒸したてアツアツの包み点心や食欲そそる料理点心を無限にご堪能いただけます。お食事の始めに、前菜・スープ・揚げ物をお持ちします。

## 前菜五種盛り合わせ

海老の塩ゆで

鰻と海老真薯の冷菜

三色玉子

人参のマッシュ冷菜

クラゲ

## スープ

白きくらげとエリンギの豆乳スープ

## 揚げ物二種盛り合わせ

海鮮春巻き

五目揚げ餅

## 湯通し料理 (1品お選び下さい)

①豚バラ肉の四川ソース

②レタスときのこの魚醤仕立て

③鶏肉とセロリの湯引き マスタード仕立て

④海老と小松菜の湯引き 腐乳たれ

## 無限に楽しむ点心メニュー

### 料理点心

- ①赤魚の黒胡椒蒸し
- ②広東式牛バラシチュー
- ③豚バラ肉のハチミツ蒸し
- ④鶏肉のカレー蒸し
- ⑤スペアリブの黒豆味噌蒸し
- ⑥花巻
- ⑦ヒイカと春雨のサティ蒸し

### 包み蒸し点心

- ①干し貝柱入りシューマイ
- ②蛸シューマイ
- ③烏賊華包み
- ④海老華包み
- ⑤五目の黄色蒸し餃子
- ⑥翡翠三角包み
- ⑦海老蒸し餃子
- ⑧海鮮餃子
- ⑨ふかひれ餃子
- ⑩蟹シューマイ
- ⑪小籠包(オーダー制)

### ご飯物 (1品お選び下さい)

- ①五目チャーハン ルーローハン
- ②魯肉飯
- ③中国粥

### デザート (2品お選びください)

- ①ライチシャーベット
- ②烏龍茶アイスクリーム
- ③胡麻団子
- ④桃饅頭
- ⑤カスタード饅頭

	大人 (13歳以上)	子供 (6~12歳)	幼児 (3~5歳)	乳児 (0~2歳)
通常	¥4,000	¥2,000	¥1,000	-
ビスポーク会員様 特典	¥3,800	¥1,900	¥950	-

湯通し料理から1品追加

※料金にはサービス料と消費税が含まれております。  
※仕入れ状況により食材・メニュー内容が変更になる場合がございます。  
※お子様はお子様前菜・コーンスープをご用意致します。  
※写真はイメージです。



あんかけ焼きそば



黒酢豚

# ランチセット (A・B・Cよりお選びください)

素材の旨味を生かした7種類のセットメニューからお選びいただけます。

## A. 飯セット(2種) ¥2,000

蟹チャーハン  
または 五目チャーハン

ミニ春巻き、スープ、サラダ  
漬物、デザート付き



蟹チャーハン



五目チャーハン

## B. 麺セット(2種) ¥2,000

あんかけ焼きそば  
または あんかけつゆそば

ミニ春巻き、スープ、サラダ  
漬物、デザート付き



あんかけ焼きそば



あんかけつゆそば

## C. メインが選べるランチセット(3種) ¥2,000

メイン ・海老のチリソース ・黒酢酢豚 ・麻婆豆腐

白飯、ミニ春巻き、スープ、  
サラダ、漬物、デザート付き



海老のチリソース



黒酢酢豚



麻婆豆腐

ビスポーク会員様特典

好きな点心やデザートの中から一品無料

※料金にはサービス料と消費税が含まれております。  
※仕入れ状況により食材・メニュー内容が変更になる場合がございます。  
※写真はイメージです。

## 梅花

梅花

Baika

前菜盛り合わせ

五彩転拼盤

Assorted Appetizers

五目入りふかひれスープ

八珍魚翅湯

Shark fin soup with gomoku

揚げ物二種盛り合わせ

炸双味

Assortment of 2 types of fried foods

大海老の黒チリソース

正宗乾焼明蝦

Large shrimp with black chili sauce

広東風酢豚

広東古老猪肉

Cantonese sweet and sour pork

麻婆豆腐

麻婆豆腐

Mapo tofu

黄金チャーハン

黄金炒飯

Golden fried rice

麗花デザート

麗花甜心

Reika dessert

¥6,000

ビスポーク会員様特典

通常料金より10%OFF

※料金にはサービス料と消費税が含まれております。  
※仕入れ状況により食材・メニュー内容が変更になる場合がございます。

## 桃花

桃花

Touka

前菜盛り合わせ

五彩転拼盤

Assorted Appetizers

ふかひれの姿煮

紅焼排翅

Braised Whole Shark Fin

五目湯葉揚げ クレープ包み

烤素方

Deep-fried gomoku yuba, wrapped in crepe

大海老と真つぶ貝の雪菜炒め

雪菜炒双鮮

Stir-fried giant shrimp and shellfish with Yukina

国産牛肉と餅米の蓮の葉蒸し

荷葉粉蒸牛肉

Domestic beef and sticky rice steamed in lotus leaves

あさりとレタスのチャーハン

生菜蛤仔炒飯

Fried rice with clams and lettuce

麗花デザート

麗花甜心

Reika dessert

¥8,000

ビスパーク会員様特典

通常料金より10%OFF

※料金にはサービス料と消費税が含まれております。  
※仕入れ状況により食材・メニュー内容が変更になる場合がございます。

# アラカルト

## 冷盆類 | 前菜

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
胡瓜の酢漬け	¥1,100

## 湯類 | スープ

コーンスープ	¥900
--------	------



海老のチリソース



黒酢酢豚

## 魚翅類 | ふかひれ料理

ふかひれの姿煮込み	¥6,000
蟹肉入りふかひれスープ	¥1,800

## 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

## 海鮮類 | 海鮮料理

鮑のオイスターソース煮	¥3,300
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醤炒め	¥2,500
八宝菜	¥1,800

## 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

## 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

※料金にはサービス料と消費税が含まれております。  
※仕入れ状況により食材・メニュー内容が変更になる場合がございます。  
※写真はイメージです。

# アラカルト

## 蔬菜・豆腐類 | 野菜・豆腐の料理

麻婆豆腐	¥1,800
彩り野菜の炒め	¥1,800

## 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

## 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

## 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
つゆそば	¥1,300

## 甜點心類 | デザート

杏仁豆腐	¥620
ナタデココ入りココナッツミルク	¥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



五目入りチャーハン



海の幸入りあんかけ焼きそば