

梅花

梅花

Baika

前菜盛り合わせ

五彩転拼盤

Assorted Appetizers

トマト入り酸辣湯

番茄酸辣汤

Tomato Hot and Sour Soup

点心三種

三種點心

Three types of dim sum

海鮮ドライガーリック炒め

金沙炒双鮮

Seafood stir-fry with dried garlic

水蓮菜の湯引き魚醤ソース

白灼水蓮菜

Blanched water spinach with fish sauce

山楂子入り酢豚

広東式山楂子古老肉

Sweet and sour pork with hawthorn

蓮の葉包みおこわ

荷葉糯米飯

Sticky rice wrapped in lotus leaves

麗花デザート

麗花甜心

Reika dessert

¥6,000

会員料金

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

揚げ物二種盛り合わせ

炸双味

Two types of fried foods

大海老の四川香り炒め

川味爆炒大虾

Sichuan-style stir-fried large prawns

青菜の腐乳仕立て

腐乳炒青菜

Green vegetables in a fermented tofu sauce

国産牛黒胡椒炒め

黒椒炒國産牛肉

Japanese beef black pepper stir-fry

しらす入りチャーハン

銀魚炒飯

Fried rice with whitebait

麗花デザート

麗花甜心

Reika dessert

¥8,000

会員料金

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。

ディナーコース

杏樹

杏樹

Anju

前菜盛り合わせ

五彩転拼盤

Assorted Appetizers

じゅんさい入りふかひれスープ

魚翅湯配水盾

Shark fin soup with water shield

揚げ物二種盛り合わせ

炸双味

Two types of fried foods

大海老の四川香り炒め

川味爆炒大虾

Sichuan-style stir-fried large prawns

青菜の腐乳仕立て

腐乳炒青菜

Green vegetables in a fermented tofu sauce

国産牛黒胡椒炒め

黒椒炒國産牛肉

Japanese beef black pepper stir-fry

しらす入りチャーハン

銀魚炒飯

Fried rice with whitebait

麗花デザート

麗花甜心

Reika dessert

¥8,000

※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。

ディナーコース

水仙

水仙花

Suisen

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

北京ダック

北京烤鴨

Peking roasted duck

ロブスターのチーズ炒め香港風

港式芝士焗龍蝦

Stir-fried Lobster with Cheese Sauce

旬菜の湯引き雲丹卵白あん

焯時蔬配海胆蛋白羹

Blanched Seasonal Vegetables with Sea Urchin and Egg White Sauce

国産牛リブローズ広東リーペリン仕立て

广式李派林唸汁本地牛肋眼排

Japanese Beef Ribeye Cantonese Style with Lea & Perrins Sauce

鰻入りチャーハン

鰻魚炒飯

Mányú chǎofàn

麗花デザート

麗花甜心

Reika dessert

¥10,000

※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。