

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

蟹肉入りふかひれスープ

蟹肉魚翅湯

Shark fin soup with crab meat

揚げ物二種盛り合わせ

炸双味

Two types of fried foods

海鮮二種と秋野菜の炒め

茭白炒双鮮

Stir-fried two kinds of seafood and autumn vegetables

豚スペアリブの香味仕立て

金沙香排骨

Pork spare ribs with aromatic seasoning

牛肉のオイスターチャーハン

蠔油牛肉炒飯

Beef and Oyster Fried Rice

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

鮑のXO醬炒め

XO醬炒鮑魚
Stir-fried abalone with XO sauce

国産牛フィレ肉の広東ステーキソース

李派林牛排
Domestic fillet beef steak with Cantonese steak sauce

蟹肉入りチャーハン

蟹肉炒飯
Crab meat fried rice

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。