

ランチコース ※予約制

梅 花

梅花

Baika

前菜盛り合わせ

五彩転拼盤

Assorted Appetizers

ふかひれと蕪のスープ

魚翅蘿蔔湯

Shark fin and turnip soup

点心三種

三種點心

Three types of dim sum

海鮮二種の柚子胡椒炒め

柚子胡椒炒双鮮

Stir-fried two kinds of seafood with yuzu

四川式回鍋肉

川式雙鍋肉

Sichuan-style double-pot meat

五目チャーハン

什錦炒飯

five-ingredient 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。

ランチコース ※予約制

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

大海老のガーリック蒸し

蒜蓉蒸蝦

Steamed garlic shrimp

牛肉の角煮 蒸しパン添え

紅焼牛肉

Braised beef cubes with steamed bread

ふかひれあんかけチャーハン

濃醬魚翅炒飯

Shark fin fried rice with thick sauce

麗花デザート

麗花甜心

Reika dessert

¥8,000

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。