

ランチコース

梅花

梅花

Baika

前菜盛り合わせ

五彩転拼盤

Assorted Appetizers

冬瓜と鶏肉のスープ

冬瓜鸡肉汤

Winter melon and chicken soup

点心三種盛り合わせ

三種點心

Three types of dim sum

大海老の北京甘酢仕立て

大虾的北京甜醋风味

Large shrimp in Beijing-style sweet and sour sauce

豚肉の角煮 中華パン添え

红烧猪肉角配中式面包

Braised Pork Belly with Chinese Bun

五目チャーハン

什锦炒饭

Gomoku Fried Rice

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。

ランチコース

杏樹

杏樹

Anju

前菜五種盛り合わせ

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

ズワイ蟹のXO醬蒸し 夏野菜添え

蟹XO醬蒸し时令蔬菜

Steamed Crab with XO Sauce, Served with Summer Vegetables

牛サーロインのオイスターソース炒め

牛里脊的蚝油炒

Beef Sirloin Stir-Fried with Oyster Sauce

五目冷麺

什锦冷面

Gomoku Cold Noodles

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

前菜五種盛り合わせ

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

ズワイ蟹のXO醬蒸し 夏野菜添え

蟹XO醬蒸时令蔬菜

Steamed Crab with XO Sauce, Served with Summer Vegetables

牛サーロインのオイスターソース炒め

牛里脊的蚝油炒

Beef Sirloin Stir-Fried with Oyster Sauce

五目冷麺

什锦冷面

Gomoku Cold Noodles

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

前菜五種盛り合わせ

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

ロブスターの蝦子煮込み

龙虾的虾籽炖煮

Stewed lobster with shrimp roe

牛リブロースの山胡椒ステーキ

牛肋眼山椒牛排

Beef Ribeye with Sansho Pepper Steak

雲丹あんかけチャーハン

海胆芡汁炒饭

Sea urchin sauce 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。