

中国料理

# 麗花

# 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

燻製合鴨の香り揚げ 蒸しパン添え

四川樟茶鴨

Deep-fried young chicken Cantonese style

大海老と帆立貝のチリソース

干焼双鮮

Shrimp and scallops in chili sauce

牛肉とにんにくの芽のオイスターソース

蒜苗牛肉絲

Beef and garlic sprouts in oyster sauce

干し海老とザーサイのチャーハン

蝦搾菜炒飯

Fried rice with clams and lettuce

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

北京片鴨

Peking roasted duck

ロブスターの広東式にんにく蒸し

蒜香蒸龍蝦

Cantonese-style steamed lobster with garlic

国産牛のステーキ 山椒ソース

青麻椒国産牛排例

Domestic beef steak with Japanese pepper sauce

海鮮あんかけチャーハン

海鮮烩炒飯

Seafood fried rice with thickened sauce

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。



# ファミリーコース

## ファミリーセレクトコース (3~4名様盛り) ¥12,000

メイン料理は11品の中から好きな4品を選べ、飲茶と麺飯がついてセレクトできるボリューム満載のお得なコースです。

- ・前菜盛り合わせ
- ・コーンスープ ◎+¥1,000で「蟹肉入りふかひれスープ」に変更できます★
- ・点心2種
- ・メインセレクト(下記より4品お選びください)



★蟹肉入りふかひれスープ



海老チリソース



海老マヨネーズソース



鶏の唐揚げ



鶏の油淋ソース



イカのレモンソース



八宝菜



麻婆豆腐



細切り豚肉と  
ピーマンの炒め



黒酢豚



蟹身入り玉子焼き

◎+¥2,000で、4品のうち1品を

「牛肉と季節野菜のオイスターソース炒め」に変更できます★

- ・麺飯セレクト(下記よりいずれかをお選びください)



五目チャーハン



野菜あんかけ焼きそば



★牛肉と季節野菜の  
オイスターソース炒め

- ・胡麻団子 デザート

ビスポーク会員様特典

追加料金なしで「蟹肉入りふかひれスープ」に変更可能

※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。

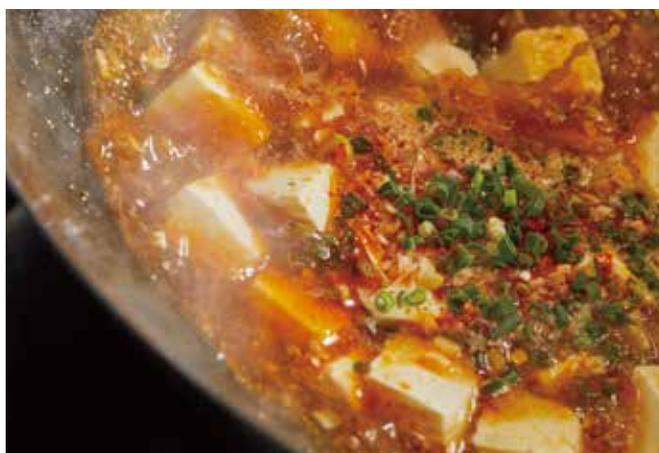
## アラカルト

---



麗花「五感春巻き」 (1本) ¥500

「春を巻いた」という由来のように、サクッと軽やかな口当たりの後に広がる季節の美味。時季によって味わいを変える、料理長特製の春巻きです。



四川麻婆豆腐 ¥1,900



ふかひれの姿煮込み ¥6,000

極上ふかひれの姿煮込み ¥15,000

※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。  
※写真はイメージです。

# アラカルト

## 冷盆類 | 前菜

五種冷菜盛り合わせ	¥2,700
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
ピータン	¥1,100

## 湯類 | スープ

	1名様用	小盛 2~3名様用
コーンスープ	¥900	¥2,200
サンラータン	¥1,000	¥2,500
季節野菜と玉子のスープ	¥800	¥2,000

## 魚翅類 | ふかひれ料理

数量  
限定

極上ふかひれの姿煮込み ¥15,000  
金糸が太く、ゼラチンを多く含むヨシキリ鮫の尾びれです。

	1名様用	2~3名様用
ふかひれの姿煮込み	¥6,000	—
蟹の玉子入りふかひれスープ	¥2,000	¥4,800
蟹肉入りふかひれスープ	¥1,800	¥4,400
ふかひれスープ醤油風味	¥1,800	¥4,400

## 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
鮑のクリーム煮	¥3,300
ロブスターのチリソース	¥4,800
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
蟹肉入り玉子焼き	¥1,800



海老のマヨネーズソース



海老のチリソース

# アラカルト

## 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



## 野菜・豆腐類 | 野菜・豆腐の料理

麻婆豆腐 ¥1,800

四川麻婆豆腐 ¥1,900

海の幸と豆腐の煮込み ¥1,900

彩り野菜の炒め ¥1,800

野菜の蟹肉あんかけ ¥1,900

## 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



黒酢酢豚



五目入りチャーハン

※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

## 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
海の幸入り中国粥	¥1,400

## 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
五目入りつゆそば	¥1,800
五目入りあんかけ焼きそば	¥1,800
細切りチャーシュー入り葱つゆそば	¥1,700
つゆそば	¥1,300

## 甜点心類 | 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



海の幸入りあんかけ焼きそば