

中国料理

麗花



無限に楽しむ飲茶プラン

[平日] 11:00～最終入店13:30(90分制)
[土日・祝日] 2部制 ①11:00 ②13:30(各90分)

前菜からデザートにいたるまでコーススタイルで堪能できる飲茶セットは、全18種の多彩な点心の中から、何度でも選んで味わうスタイルで、蒸したてアツアツの包み点心や食欲そそる料理点心を無限にご堪能いただけます。お食事の始めに、前菜・スープ・揚げ物をお持ちします。

前菜五種盛り合わせ

- 海老の塩水煮
- 三色玉子
- チャーシュー
- クラゲ
- 旬菜

スープ

牛肉となめこの生姜卵白スープ

揚げ物二種盛り合わせ

- 春巻き
- 海老の鹿の子揚げ

湯通し料理 (1品お選び下さい)

- ①豚バラ肉の四川ガーリックソース
- ②烏賊の湯引き 魚醤仕立て
- ③牛肉の薬膳麻辣たれ
- ④海老の湯引き ココナッツソース

無限に楽しむ点心メニュー

料理点心

- ①広東式牛バラシチュー
- ④手羽先の豆鼓蒸し
- ②豚バラ肉のハチミツ蒸し
- ⑤赤魚の広東味噌蒸し
- ③豚スペアリブの梅肉蒸し
- ⑥牛ホルモンのサティ蒸し

包み蒸し点心

- ⑦小籠包
- ⑪華烏賊シューマイ
- ⑮ふかひれ餃子
- ⑧海老華包み
- ⑫干し貝柱入りシューマイ
- ⑯海鮮餃子
- ⑨烏賊華包み
- ⑬蛸シューマイ
- ⑰海老蒸し餃子
- ⑩翡翠三角包み
- ⑭蟹シューマイ
- ⑱チャーシュー饅頭

ご飯物 (1品お選び下さい)

- ①五目チャーハン
- ②麻婆飯
- ③中国粥

デザート (2品お選びください)

- ①ライチシャーベット
- ②烏龍茶アイスクリーム
- ③胡麻団子
- ④桃饅頭
- ⑤カスタード饅頭

	大人 (13歳以上)	子供 (6～12歳)	幼児 (3～5歳)	乳児 (0～2歳)
通常	¥4,000	¥2,000	¥1,000	-
ビスポーク会員様 特典	¥3,800	¥1,900	¥950	-
湯通し料理から1品追加				

※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。
※お子様はお子様前菜・コーンスープをご用意致します。
※写真はイメージです。



あんかけ焼きそば



黒酢豚

ランチセット (A・B・Cよりお選びください)

素材の旨味を生かした7種類のセットメニューからお選びいただけます。

A. 飯セット(2種) ¥2,000

蟹チャーハン
または 五目チャーハン

ミニ春巻き、スープ、サラダ
漬物、デザート付き



蟹チャーハン



五目チャーハン

B. 麺セット(2種) ¥2,000

あんかけ焼きそば
または あんかけつゆそば

ミニ春巻き、スープ、サラダ
漬物、デザート付き



あんかけ焼きそば



あんかけつゆそば

C. メインが選べるランチセット(3種) ¥2,000

メイン ・海老のチリソース ・黒酢酢豚 ・麻婆豆腐

白飯、ミニ春巻き、スープ、
サラダ、漬物、デザート付き



海老のチリソース



黒酢酢豚



麻婆豆腐

ビスポーク会員様特典

好きな点心やデザートの中から一品無料

※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。

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

牛肉となめこの生姜卵白スープ

牛肉香露湯

Beef and nameko mushroom ginger egg white soup

海老味噌唐揚げ・五目揚げ餅

炸双味

Fried shrimp with miso and fried rice cake with mixed ingredients

大海老のマヨネーズ和え

沙津明蝦球

Large shrimp with mayonnaise

黒酢酢豚

鎮江古老肉

Sweet and sour pork with black vinegar

五目チャーハン

八珍炒飯

Fried rice with clams and lettuce

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

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

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。

アラカルト

冷盆類 | 前菜

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

湯類 | スープ

コーンスープ	¥900
--------	------



海老のチリソース



黒酢酢豚

魚翅類 | ふかひれ料理

ふかひれの姿煮込み	¥6,000
蟹肉入りふかひれスープ	¥1,800

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
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

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

※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

蔬菜・豆腐類 | 野菜・豆腐の料理

麻婆豆腐	¥1,800
彩り野菜の炒め	¥1,800

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

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

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
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



五目入りチャーハン



海の幸入りあんかけ焼きそば