

# 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

蟹肉入りふかひれと蕪のスープ

蟹肉魚翅蘿蔔湯

Shark fin and turnip soup with crab meat

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

※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

ロブスターのアメリカヌチリソース

美式辣醬龍蝦  
Lobster in American Chili Sauce

国産牛フィレ肉の黒胡椒仕立て

黒椒牛柳  
Domestic fillet beef steak with black pepper

上海蟹入りあんかけチャーハン

上海蟹肉濃醬炒飯  
Shanghai crab fried rice with thick 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。