中国料理

麗花







セミビュッフェ形式で 楽しむ飲茶ディナー [金土日・祝日・12/24・25] 17:00~最終入店19:20(100分制)

バラエティ豊かな点心はオーダー式で出来立てをご提供。海鮮と玉子のチリソース、海老入りチャーハン など定番人気メニューはビュッフェスタイルで、食べたいものを食べたいだけお楽しみいただけます。

テーブルサービス

前菜三種盛り

ビュッフェメニュー

<前菜>

サラダ

山クラゲ

<温製料理>

海鮮と玉子のチリソース 鶏肉のカシューナッツ炒め 豚肉の細切り高菜炒め 赤魚と豆腐の広東煮込み 牛肉の四川炒め

<麺飯>

海老入りチャーハン 中国粥 牛肉のあんかけ焼きそば

オーダーメニュー

<点心>

小籠包

海老華包み

鳥賊華包み

星形黄金包み

華烏賊シューマイ

黒豚入りシューマイ

海老シューマイ

蟹シューマイ

花巻

海鮮餃子

海老蒸し餃子

ひとくち肉饅頭

<温製料理>

北京ダック 海老のマヨネーズソース 鳥賊の油淋ソース 青菜のあっさり炒め

<揚げ物>

春巻き

海老の鹿の子揚げ

五目揚げ餅

鶏の唐揚げ

<スープ>

ふかひれスープ

〈デザート〉

ライチシャーベット

烏龍茶アイスクリーム

台湾QQボール

胡麻団子

桃饅頭

カスタード饅頭

大人(13歲以上) 子供(6~12歲) 幼児(3~5歲) 乳児(0~2歲)

通常

ビスポーク会員様 特典

¥5,000 ¥2,500

¥1,250

¥4,500

¥2,250 ¥1,120

通常料金より10%OFF

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

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

紅燒排翅

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ケーヌチリソース

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

黑椒牛柳

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 dess ert

¥10,000

アラカルト

冷盆類|前菜

五種冷菜盛り合わせ¥2,700大海老のチリソース¥2,200くらげ冷菜¥2,200大海老のマヨネーズソース¥2,200八宝菜¥1,800

1名様用 2~3名様用

湯類 | スープ

コーンスープ ¥900 ¥2,200

魚翅類|ふかひれ料理

1名様用 2~3名様用 ふかひれの姿煮込み ¥6,000 -

ふかひれの卵白スープ ¥1,800 ¥4,400

肉類|肉料理

海鮮類|海鮮料理

牛肉と野菜のオイスターソース炒め¥2,400黒酢酢豚¥1,800

豆腐類|豆腐の料理

麻婆豆腐 ¥1,800



海老のチリソース

黒酢酢豚

アラカルト

點心類 点心の料理

海老蒸し餃子(4個入り)¥1,000烏龍茶アイスクリームシューマイ(4個入り)¥1,000ライチシャーベット小籠包(4個入り)¥1,000カスタード饅頭麗花「五感春巻き」(1本)¥500桃型蒸し饅頭

甜点心類 | デザート

胡麻揚げ団子

¥510

¥510

¥300

¥300

¥300

麺飯類 | 麺飯料理

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
五目入りチャーハン	¥1,700



海の幸入りあんかけ焼きそば