中国料理

# 麗花



# セミビュッフェ形式で 楽しむ飲茶ランチ

[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)

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、五目チャーハン 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

#### **<スープ>**

蕪のスープ

#### <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

#### <麺飯>

五目チャーハン

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

烏賊華包み

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

#### <揚げ物>

春巻き

海老の鹿の子揚げ

五目揚げ餅

鶏の唐揚げ

#### 〈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

¥3,500 ¥1,750 ¥870

¥3,150

¥1,570 ¥780

通常料金より10%OFF

## 梅花

梅花 Baika

前菜盛り合わせ

五彩転拼盤

Assorted Appetizers

ふかひれと蕪のスープ

魚翅蘿蔔湯

Shark fin and turnip soup

点心三種

三種點心

Three types of dim sum

海鮮二種の柚子胡椒炒め

柚子胡椒炒双鮮

Stir-fried two kinds of seafood with yuzu

四川式回鍋肉

川式雙鍋肉

Sichuan-style double-pot meat

五目チャーハン

什錦炒飯

five-ingredient fried rice

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

## 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

紅燒排翅

Braised Whole Shark Fin

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

紅燒牛肉

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

ビスポーク会員様特典

通常料金より10%OFF

## 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	¥510
シューマイ(4個入り)	¥1,000	ライチシャーベット	¥510
小籠包(4個入り)	¥1,000	カスタード饅頭	¥300
麗花「五感春巻き」(1本)	¥500	桃型蒸し饅頭	¥300
		胡麻揚げ団子	¥300

甜点心類 | デザート

## 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