

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 with crab meat

揚げ物二種盛り合わせ

炸双味

Two types of fried foods

海鮮二種の柚子胡椒炒め

柚子胡椒炒 双鮮

Lightly stir-fried two kinds of seafoods with yuzu

牛肉の四川炒め

水煮牛肉

Sichuan boiled beef

ふかひれあんかけ焼きそば

魚翅烩炒麵

Stir-fried Noodles topped with Shark Fin 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

ずわい蟹の葱・生姜炒め

姜葱炒蟹
Stir-fried Snow Crab with Scallions and Ginger

牛タンの黒胡椒炒め

黒椒炒牛舌
Stir-fried Beef Tongue with Black Pepper Sauce

海鮮のXO醬チャーハン

三鮮XO炒飯
Seafood Fried Rice with XO 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。