

中国料理

麗花 12月



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

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

<温製料理>

北京ダック

海老のマヨネーズソース

烏賊の油淋ソース

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 <small>(13歳以上)</small>	子供 <small>(6～12歳)</small>	幼児 <small>(3～5歳)</small>	乳児 <small>(0～2歳)</small>
通常	¥5,000	¥2,500	¥1,250	-
ビスポーク会員様 特典	¥4,500	¥2,250	¥1,120	-
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。

※写真はイメージです。

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ースチリソース

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。

アラカルト

冷盆類 | 前菜

五種冷菜盛り合わせ	¥2,700
くらげ冷菜	¥2,200

湯類 | スープ

	1名様用	2〜3名様用
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

海鮮類 | 海鮮料理

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
八宝菜	¥1,800

肉類 | 肉料理

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

※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

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

甜点心類 | デザート

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

麵飯類 | 麵飯料理

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

中国料理

麗花 1月2月



セミBUFFE形式で 楽しむ飲茶ディナー

[金土日・祝日] 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。麻婆豆腐、五目チャーハンなど
定番人気メニューはBUFFEスタイルで、食べたいものを食べただけお楽しみいただけます。

テーブルサービス

前菜 (卓盛りにてテーブル出し)

BUFFEメニュー

<前菜>

サラダ
山クラゲ

<温製料理>

白身魚のチリソース
鶏肉の黒豆味噌炒め
麻婆豆腐
海老と烏賊のマカオソース仕立て
黒酢豚
牛肉と豆もやしの麻辣仕立て

<麺飯>

五目チャーハン
中国粥
香港ビーフン

オーダーメニュー

<点心>

小籠包
焼き小籠包
焼きニラ饅頭
海老華包み
烏賊華包み
華烏賊シューマイ
黒豚入りシューマイ
蟹シューマイ
海鮮餃子
海老蒸し餃子
ひとくち肉饅頭
花巻

<温製料理>

北京ダック
海老のマヨネーズソース
豚肉の湯引き ガーリックソース
青菜のあっさり炒め
烏賊の湯引き 魚醤油仕立て

<揚げ物>

春巻き
海老の鹿の子揚げ
大根餅
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
黒胡麻湯圓^{たんえん}
胡麻団子
桃饅頭
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	¥5,000	¥2,500	¥1,250	-
ビスポーク会員様 特典	¥4,500	¥2,250	¥1,120	-
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。
※写真はイメージです。

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。

アラカルト

冷盆類 | 前菜

五種冷菜盛り合わせ	¥2,700
くらげ冷菜	¥2,200

湯類 | スープ

	1名様用	2〜3名様用
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

海鮮類 | 海鮮料理

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
八宝菜	¥1,800

肉類 | 肉料理

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

※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

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

甜点心類 | デザート

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

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