

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

広東茶碗蒸し ふかひれあん

蒸蛋燶魚翅

Cantonese-style steamed egg Custard with Shark Fin Gravy

揚げ物二種盛り合わせ

炸双味

Two types of fried foods

海鮮二種とアスパラガスの炒め

露筍炒明蝦

Stir-fried two kinds of seafood with Asparagus

牛肉の台湾バーベキューソース

沙茶炒牛肉

Stir-fried Beef with Taiwanese BBQ Sauce

あさりとレタスのチャーハン

蛤蜊生菜炒飯

Fried Rice with Clams and Lettuce

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

ロブスターのマカオ仕立て

葡汁焗龍蝦

Lobster in Macanese-style sauce

国産牛サーロインステーキ XO醤ソース

XO醤牛西冷

Domestic Beef Sirloin Steak with XO sauce

蟹身とレタス入りチャーハン

蟹肉生菜炒饭

Crab Meat and Lettuce Fried Rice

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。