

# 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

蒸蛋烩魚翅

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

露笋炒明蝦

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醬ソース

XO醬牛西冷  
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。