

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

じゅんさい入りふかひれスープ

魚翅湯配水盾

Shark fin soup with water shield

揚げ物二種盛り合わせ

炸双味

Two types of fried foods

大海老の四川香り炒め

川味爆炒大虾

Sichuan-style stir-fried large prawns

青菜の腐乳仕立て

腐乳炒青菜

Green vegetables in a fermented tofu sauce

国産牛黒胡椒炒め

黒椒炒國産牛肉

Japanese beef black pepper stir-fry

しらす入りチャーハン

銀魚炒飯

Fried rice with whitebait

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

ロブスターのチーズ炒め香港風

港式芝士焗龍蝦

Stir-fried Lobster with Cheese Sauce

旬菜の湯引き雲丹卵白あん

焯時蔬配海胆蛋白羹

Blanched Seasonal Vegetables with Sea Urchin and Egg White Sauce

国産牛リブローズ広東リーペリン仕立て

广式李派林唸汁本地牛肋眼排

Japanese Beef Ribeye Cantonese Style with Lea & Perrins Sauce

鰻入りチャーハン

鰻魚炒飯

Mányú chǎofàn

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。