ランチコース

梅 花

梅花

Baika

前菜盛り合わせ

五彩転拼盤

Assorted Appetizers

ふかひれスープ

鱼翅汤

Shark fin soup

点心三種

三種點心

Three types of dim sum

大海老のマヨネーズ和え

大虾蛋黄酱拌

Shrimp with mayonnaise

豚角煮の黒酢仕立て

黑醋炖猪肉

Braised Pork Belly with Black Vinegar

五目チャーハン

什锦炒饭

Gomoku Fried Rice

麗花デザート

麗花甜心

Reika dessert

¥6,000

会員料金　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。

ランチコース

杏 樹

杏樹

Anju

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

揚げ物二種盛り合わせ
炸双味
Two types of fried foods

甘鯛の蕪ソース
甘鯛的芜菁酱
Tilefish with turnip sauce

牛リブロースのXO醤炒め
牛肋眼炒XO酱
Beef Ribeye Stir-Fried with XO Sauce

蓮の葉包みちまき
荷叶包粽子
Lotus leaf-wrapped chimaki

麗花デザート2種
丽花两种甜点
Reika dessert

¥8,000

会員料金	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。

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

ふかひれの姿煮
紅焼排翅
Braised Whole Shark Fin

揚げ物二種盛り合わせ
炸双味
Two types of fried foods

甘鯛の蕪ソース
甘鯛的芜菁酱
Tilefish with turnip sauce

牛リブロースのXO醤炒め
牛肋眼炒XO酱
Beef Ribeye Stir-Fried with XO Sauce

蓮の葉包みちまき
荷叶包粽子
Lotus leaf-wrapped chimaki

麗花デザート2種
丽花两种甜点
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

ロブスターのチリソース

龙虾辣酱

Lobster in chili sauce

牛サーロインの黒胡椒仕立て

黑胡椒牛西冷

Beef sirloin with black pepper

蟹身入りチャーハン

蟹肉炒饭

Fried rice with crab meat

麗花デザート2種

丽花两种甜点

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。