

出来立て点心を楽しむ
飲茶オーダーディナービュッフェ

[土日・祝日]
17:00～最終入店19:20（100分制）

小籠包や海老蒸し餃子などの点心は、出来立てをお席までお届けするテーブルオーダー形式でご提供します。
ビュッフェコーナーでは、気分に合わせて楽しめる多彩な中国料理をご用意。

ビュッフェメニュー

＜前菜＞
サラダ
山クラゲ
小鉢日替わり5種

＜温製料理＞
海老と烏賊のチリソース
黒酢酢豚
豚肉の細切り 北京味噌炒め
麻婆豆腐
広東焼き物盛り合わせ

＜飯類＞
五目ちまき
中国粥

オーダーメニュー

＜点心＞
烏賊華包み
蟹シューマイ
蛸シューマイ
海老蒸し餃子
かぼちゃシューマイ
玉葱シューマイ
広東ライスクレープ
小籠包
焼き小籠包
焼き餃子

＜温製料理＞
北京ダック
海老の天ぷら 甘酢あん
烏賊の湯引き 魚醤仕立て
茸のオイスター炒め
豚肉の湯引き ガーリックソース
牛肉の広東煮込み
鶏柚子白湯麺

＜揚げ物＞
春巻き
とうもろこしのつまみ揚げ
海老の鹿の子揚げ
鶏の唐揚げ

＜スープ＞
ふかひれスープ

＜デザート＞
胡麻団子
豆乳花
桃まんじゅう
サチマ（おこわ風揚げ菓子）
台湾QQボール
ピスタチオアイス
柚子シャーベット

	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	-
会員料金	¥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。





2種の秋冬味覚ディナー

[平日水～金曜日限定] 17:00～21:00 (L.O.20:00)

海鮮五目あんかけ石鍋おこげ

3種の前菜

豚肉の四川風ガーリック仕立て

海老と烏賊の湯引き ソース二種（魚醤・スイートチリ）

黒酢酢豚

海鮮五目あんかけ石鍋おこげ

デザート

¥4,000

ふかひれ入りあんかけ石鍋おこげ

4種の前菜

広東風焼き物盛り合わせ

海老と鯛の湯引き ソース二種（魚醤・スイートチリ）

牛肉の黒胡椒炒め

ふかひれ入りあんかけ石鍋おこげ

デザート

¥5,000

会員料金	通常料金より ¥200 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。

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
野菜と玉子のスープ	¥900	¥2,200

魚翅類 | ふかひれ料理

	1名様用	2〜3名様用
ふかひれの卵白スープ	¥1,800	¥4,400
ふかひれの姿煮込み (背びれ 約60g)	¥6,000	–
ふかひれの姿煮込み (尾びれ 約100g)	¥12,000	–

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
海鮮二種炒め	¥2,400

肉類 | 肉料理

牛肉と野菜のオイスターソース炒め	¥2,400
牛肉細切りとピーマンの炒め	¥2,400
黒酢酢豚	¥1,800

豆腐類 | 豆腐の料理

麻婆豆腐	¥1,800
海老と豆腐のあっさり煮	¥2,000



大海老のチリソース



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

麗花「五感春巻き」(1本)	¥500
焼き餃子(6個入り)	¥500
焼き小籠包(3個入り)	¥600
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

揚類 | 揚げ物

鶏肉の唐揚げ(4個入り)	¥1,800

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
海鮮五目あんかけ石鍋おこげ	¥2,800

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



海の幸入りあんかけ焼きそば