

中国料理

# 麗花

# 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

鶏肉の茶碗蒸し ふかひれあん

魚翅鶏蛋

Chicken egg custard, shark fin bean paste

五目湯葉揚げ クレープ包み

烤素方

Deep-fried gomoku yuba, wrapped in crepe

大海老と真つぶ貝の雪菜炒め

雪菜炒双鮮

Stir-fried giant shrimp and shellfish with Yukina

国産牛肉と餅米の蓮の葉蒸し

荷葉粉蒸牛肉

Domestic beef and sticky rice steamed in lotus leaves

あさりとレタスのチャーハン

生菜蛤仔炒飯

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

北京片鴨

Peking roasted duck

蟹のピリ辛炒め

宮保蟹腿

Spicy stir-fried crab

国産牛フィレ肉のステーキ マスタード仕立て

芥末国産牛排例

Domestic beef fillet steak with mustard

アスパラガスと干し貝柱入りチャーハン

芦笋干貝炒飯

Fried rice with asparagus and dried scallops

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。



# ファミリーコース

## ファミリーセレクトコース (3~4名様盛り) ¥12,000

メイン料理は11品の中から好きな4品を選べ、飲茶と麺飯がついてセレクトできるボリューム満載のお得なコースです。

- ・前菜盛り合わせ
- ・コーンスープ ◎+¥1,000で「蟹肉入りふかひれスープ」に変更できます★
- ・点心2種
- ・メインセレクト(下記より4品お選びください)



★蟹肉入りふかひれスープ



海老チリソース



海老マヨネーズソース



鶏の唐揚げ



鶏の油淋ソース



イカのレモンソース



八宝菜



麻婆豆腐



細切り豚肉と  
ピーマンの炒め



黒酢豚



蟹身入り玉子焼き

◎+¥2,000で、4品のうち1品を  
「牛肉と季節野菜のオイスターソース炒め」に変更できます★

- ・麺飯セレクト(下記よりいずれかをお選びください)



五目チャーハン



野菜あんかけ焼きそば



★牛肉と季節野菜の  
オイスターソース炒め

- ・胡麻団子 デザート

ビスポーク会員様特典

追加料金なしで「蟹肉入りふかひれスープ」に変更可能

※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

---



麗花「五感春巻き」 (1本) ¥500

「春を巻いた」という由来のように、サクッと軽やかな口当たりの後に広がる季節の美味。時季によって味わいを変える、料理長特製の春巻きです。



四川麻婆豆腐 ¥1,900



ふかひれの姿煮込み ¥6,000

極上ふかひれの姿煮込み ¥15,000

※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。  
※写真はイメージです。

# 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
蒸し鶏の冷菜 葱生姜ソース	¥1,800
蒸し鶏の冷菜 胡麻ソース	¥1,800
胡瓜の酢漬け	¥1,100
ピータン	¥1,100

## 湯類 | スープ

	1名様用	小盛 2~3名様用
コーンスープ	¥900	¥2,200
サンラータン	¥1,000	¥2,500
季節野菜と玉子のスープ	¥800	¥2,000

## 魚翅類 | ふかひれ料理

数量  
限定

極上ふかひれの姿煮込み ¥15,000  
金糸が太く、ゼラチンを多く含むヨシキリ鮫の尾びれです。

	1名様用	2~3名様用
ふかひれの姿煮込み	¥6,000	—
蟹の玉子入りふかひれスープ	¥2,000	¥4,800
蟹肉入りふかひれスープ	¥1,800	¥4,400
ふかひれスープ醤油風味	¥1,800	¥4,400

## 鴨鶏類 | アヒル・鶏の料理

北京ダック	¥1,200
鶏肉の唐揚げ	¥1,800

## 海鮮類 | 海鮮料理

鮑のオイスターソース煮	¥3,300
鮑のクリーム煮	¥3,300
ロブスターのチリソース	¥4,800
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
海の幸三種と野菜の塩味炒め	¥2,400
帆立貝柱と野菜のXO醤炒め	¥2,500
八宝菜	¥1,800
蟹肉入り玉子焼き	¥1,800



海老のマヨネーズソース



海老のチリソース

# アラカルト

## 牛肉類 | 牛肉の料理

牛肉と野菜のオイスターソース炒め ¥2,400

牛肉とピーマンの細切り炒め ¥2,400

## 豚肉類 | 豚肉料理

豚ばら肉のやわらか煮 ¥2,500

黒酢酢豚 ¥1,800



## 野菜・豆腐類 | 野菜・豆腐の料理

麻婆豆腐 ¥1,800

四川麻婆豆腐 ¥1,900

海の幸と豆腐の煮込み ¥1,900

彩り野菜の炒め ¥1,800

野菜の蟹肉あんかけ ¥1,900

## 點心類 | 点心の料理

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

麗花「五感春巻き」(1本) ¥500

花巻(1個) ¥300



黒酢酢豚



五目入りチャーハン

※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

## 飯類 | ご飯料理

五目入りチャーハン	¥1,700
蟹肉入りレタスチャーハン	¥1,800
海の幸入り中国粥	¥1,400

## 麺類 | 麺料理

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
五目入りつゆそば	¥1,800
五目入りあんかけ焼きそば	¥1,800
細切りチャーシュー入り葱つゆそば	¥1,700
つゆそば	¥1,300

## 甜点心類 | デザート

杏仁豆腐	¥620
ナタデココ入りココナッツミルク	¥620
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