

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

干し貝柱入りふかひれスープ

干贝鱼翅汤

Shark fin soup with dried scallops

ずわい蟹の揚げ物 広東甘酢

酥炸蟹腿 広東糖醋

Fried snow crab Cantonese sweet and sour sauce

大海老ドライガーリック仕立て

金沙香明虾

Large shrimp with dried garlic

骨付きラム肉のステーキ 黒胡椒ソース

黒椒汁仔羊肉

Bone-in lamb steak with black pepper sauce

海鮮三種とXO醬チャーハン

三鲜XO醬炒饭

Three kinds of seafood and XO sauce fried rice

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

ロブスターのマカオ仕立て

葡汁龍蝦
Macau style lobster

国産牛ステーキ 広東リーペリンソース

広東牛排例
Japanese beef steak with Cantonese Leepering sauce

雲丹あんかけチャーハン

海胆醬炒飯
Fried rice with sea urchin sauce

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。