

礼華のプリフィクスコース

*プリフィクスコースは1テーブル皆様でお願い致します。

- Aコース ¥6,000(税別) ◆印の中から好きなものを「7品」お選び下さい。
但し、特選料理からは「1品」とさせていただきます。
- Bコース ¥9,000(税別) ☆印の中から好きなものを「8品」お選び下さい。
但し、特選料理からは「1品」とさせていただきます。
- Cコース ¥11,000(税別) ◎印の中から好きなものを「8品」お選び下さい。
但し、特選料理からは「2品」とさせていただきます。

*特選料理のフカヒレの土鍋入り姿煮込みはお1人様1品とさせていただきます。

前 菜

- ◆☆◎ 1 前菜三種盛り合わせ
- ☆◎ 2 小菜盛り合わせ
- ◆☆◎ 3 香菜サラダ 特製辣油添え
- ◆☆◎ 4 アボカドとトマトとピータンのピリ辛和え
- ◆☆◎ 5 蒸し鶏の四川風ソース
- ◆☆◎ 6 2種クラゲの和え物
- ◆☆◎ 7 鮮魚のお刺身 青葱ソース
- ◆☆◎ 8 栃木県産あさの豚ロース肉の薄切り 甜醬ソース
- ◆☆◎ 9 礼華自家製 腸詰
- ◆☆◎ 10 ピータンと絹豆腐の湖南ソース
- ☆◎ 11 鮑の薄切り冷菜
- ☆◎ 12 フカヒレの姿煮 上湯ゼリー寄せ 山椒ソース

ス ー プ

- ◆☆◎ 14 海鮮入り サンラータンスープ
- ◆☆◎ 15 鮮魚と高菜の煮込みスープ
- ◆☆◎ 16 蟹肉と卵白のフカヒレスープ
- ☆◎ 17 蟹の卵と蟹肉のフカヒレスープ
- ◎ 18 スッポンとコラーゲンの蒸しスープ
- ◎ 19 海ツバメの巣入り上湯スープ

特 選 料 理

- ☆◎ 23 フカヒレの土鍋入り姿煮込み 上海風醤油ソース
XO醬煮込み (+¥1,000 税別)
トリュフソース (+¥1,000 税別)
上湯ソース もやし添え (+¥1,000 税別)
松茸ソース<季節限定> (+¥1,000 税別)
上海蟹ソース<季節限定> (+¥1,000 税別)
- ☆◎ 24 鮑の煮込み
・醤油煮込み ・クリーム煮込み お好きな味付けをお選び下さい。
- ☆◎ 25 鮑と牛のアキレス腱の蝦の子煮込み
- ☆◎ 26 蝦夷鮑と彩り野菜の炒め
・黒胡椒炒め ・四川風炒め お好きな味付けをお選び下さい。
- ☆◎ 27 黒毛和牛薄切ロース肉
・湯引き赤酢ソース ・四川風激辛煮込み お好きな味付けをお選び下さい。
- ◆☆◎ 28 北京ダック
(プリフィクスコースは1人前 “2枚” ご注意致します)

海鮮料理

- ◆☆◎ 29 鮮魚の香り蒸し
- ◆☆◎ 30 鮮魚と野菜のスパイシー揚げ
- ◆☆◎ 31 有頭海老の香り揚げ スパイシーパウダー和え
- ◆☆◎ 32 特大天然海老と季節野菜の炒め
・塩味炒め ・辛子炒め ・バジル炒め
- ◆☆◎ 33 特大天然海老のチリソース煮込み
- ◆☆◎ 34 特大天然海老とパパイアのマヨネーズ炒め
- ☆◎ 35 3種の海鮮の塩炒め
- ☆◎ 36 3種の海鮮のXO醬炒め
- ◆☆◎ 37 北海道産生帆立貝の香り蒸し
- ◆☆◎ 38 モンゴイカと野菜の炒め
・塩味炒め ・辛子炒め ・バジル炒め

肉料理

- ◆☆◎ 40 牛肉の細切り味噌炒め 特製クレープ添え
- ◆☆◎ 41 牛肉と黄ニラの細切り塩炒め
- ◆☆◎ 42 牛肉と彩りピーマンの細切り炒め
- ◆☆◎ 43 牛肉と季節野菜の炒め
・オイスターソース炒め ・辛子炒め
- ☆◎ 44 牛テールの黒酢ソース 青菜添え
- ◆☆◎ 45 山梨県産健味どりとカシューナッツの炒め
・オイスターソース炒め ・辛子炒め
- ◆☆◎ 46 山梨県産健味どりの唐揚げ
- ◆☆◎ 47 黒豚三枚肉の特製パン包み
- ◆☆◎ 48 栃木県産あさの豚のサブタ 黒酢ソース
- ☆◎ 49 イベリコ豚の四川風激辛煮込み

豆腐・卵料理

- ◆☆◎ 51 四川産花山椒入り 麻婆豆腐 (辛さの調整できます)
- ◆☆◎ 52 蟹肉と豆腐の塩味煮込み
- ◆☆◎ 53 卵と蟹肉の炒め

野菜料理

- ◆☆◎ 54 油を使わない海老とフルーツトマトの卵炒め
- ◆☆◎ 55 青菜炒め
・塩味炒め ・ガーリック炒め
- ◆☆◎ 56 黄ニラともやしの塩味炒め
- ◆☆◎ 57 10種野菜と干し貝柱の塩味炒め
- ◆☆◎ 58 ジャガイモの細切り 四川風炒め
- ◆☆◎ 59 金針菜とマコモ茸の塩味炒め 花山椒風味

麺 & 飯

- ◆☆◎ 61 蟹肉とフカヒレの煮込み入りスープ麺又はご飯(塩味)
- ◆☆◎ 62 フカヒレの煮込み入りスープ麺又はご飯(醤油味)
- ◆☆◎ 63 鶏肉と野菜の土鍋入り煮込み麺(白湯味)
- ◆☆◎ 64 塩味の海鮮入りスープ麺又は焼きそば
- ◆☆◎ 65 醤油味の海鮮入りスープ麺又は焼きそば
- ◆☆◎ 66 長ネギと叉焼の花山椒入りスープ麺
- ◆☆◎ 67 牛肉入りスープ麺又は焼きそば(醤油味)
- ◆☆◎ 68 豆乳入り担々麺
- ◆☆◎ 69 蟹肉入りコショウと酸味のスープ麺
- ◆☆◎ 70 黄ニラともやしのスープ麺(塩味)
- ◆☆◎ 71 ジャージャー麺
- ◆☆◎ 72 蟹肉とレタスのチャーハン
- ◆☆◎ 73 五目チャーハン
- ◆☆◎ 74 チャーシューと海鮮入りあんかけチャーハン

おこげ料理・点心

- ◆☆◎ 75 海鮮入りおこげ
- ☆◎ 76 礼華特製”トリュフ入り”小籠包
(プリフィックスコースは1人前 “2個”、ご用意致します)

デザート

- ◆☆◎ 87 “やわらか”杏仁豆腐
- ◆☆◎ 88 亀ゼリー レモンシロップ
- ◆☆◎ 89 黒ゴマのアイスクリーム
- ◆☆◎ 90 タピオカ入りココナッツミルク
- ◆☆◎ 91 マンゴーとグレープフルーツのタピオカ
- ◆☆◎ 92 蓮の実あんこの胡麻団子 (2個)
- ◎ 93 デザート盛り合わせ

季節のおすすめ料理

季節ごとに変りますのでご確認のうえ、ご注文下さい。

- ◆☆◎ ジュンサイと海鮮入り酸辣湯
- ◆☆◎ アボカドとタラバ蟹のフカヒレスープ
- ☆◎ 柔らか牛ホホ肉の蒸しスープ
- ◆☆◎ 文甲イカと加賀太胡瓜のブラックビーンズ炒め
- ☆◎ 海老とトウモロコシの春巻き
- ◎ 鮎のチャイニーズスモーク
- ◆☆◎ 健味どりと夏野菜のカレー炒め
- ◎ ハニーポークの低温ロースト ザクロソース
- ☆◎ なすと絹豆腐の白いマーボー豆腐
- ◆☆◎ シンガポール風焼きビーフン
- ◆☆◎ タコと大葉の炒飯 生姜の香り
- ☆◎ 五目冷やし麺
- ☆◎ 豆乳入り冷やし担々豆腐麺

中国料理 礼華
160-0022
東京都新宿区新宿1-3-12
壺丁目参番館1F
tel 03-5367-8355
fax 03-5367-8630