

Lunch
ランチ

Dinner
夕食

美麗華

中国料理
美麗華

BIREIKA

ANAクラウンプラザリゾート安比高原
タワー館 2F

ランチ 12/18~3/31 11:30~14:30 [LO 14:00]

夕食 12/25~1/9 17:30~21:30[LO 21:00]

1/10以降 土曜・祝日のみ 17:00~21:30[LO 21:00]

※宿泊状況により臨時クローズする場合がございますので、フロントにてお問い合わせください。

In case of temporary closure, please contact to reception.

根據住宿情況，有臨時暫停營業的情況，請諮詢前台。

※12/30~1/2の期間、年末年始スペシャルメニューとなり、特別メニュー・価格での御提供となります。詳しくは、各店舗にお問い合わせ下さい。

夕食時のお席はご予約ください

Required to book a dinner seat in advance.

晚餐座位，請預約。

内線58

創業40年余り、数多くの著名人に愛され、ミシュランも認めた中華の名店「富麗華(東京都麻布)」のご協力のもと
美麗華が誕生しました。



Pick Up Course

美麗華コース ¥15,004
BIREIKA Course 美麗華套餐

季節の地元食材を使用した美麗華自慢のディナーコース。店内の落ち着いた雰囲気とともに、贅沢な時間をお楽しみください。



北京ダック(2本) ¥2,420
Peking duck 北京烤鸭



小籠包(1個) ¥363
Steamed Soup Dumpling 上海小籠包

美麗華で味わう



[ランチ] 安比高原セット ¥2,000
Lunch APPI Set [午餐] 安比組套



新たに本場中国人調理人、点心師をスタッフに迎え、上海小籠包、黒酢豚などを取り入れながら四川料理・上海料理・広東料理と幅広いメニュー内容に生まれ変わりました。ランチメニューの安比高原セットは美麗華のオススメを凝縮した人気のメニューです。ぜひご賞味ください。
美麗華料理長 工藤勝

■ 前菜 2名様盛

特製前菜五種盛り合せ ¥2,541 5 Kinds of Appetizers 特製前菜五種拼盤
前菜三種盛り合せ ¥1,815 Three Kinds of Appetizers 前菜三種拼盤
アワビとアスパラの冷菜 ¥2,420 Abalone and Asparagus 露笋鲍鱼
蒸し鶏の胡麻ソース ¥1,331 Steamed Chicken with Sesame-Miso Sauce 棒棒鶏
クラゲの冷菜 ¥1,815 Jellyfish 海蜇皮
ピータン ¥726 Peanut(Preserved duck egg) 松花皮蛋
ピータン豆腐 ¥847 Tofu with Century Eggs 豆腐皮蛋
豚肉薄切り特製大蒜ソース ¥1,210 Sliced Pork with Garlic Sauce 蒜泥雲白肉
特製チャーシュー ¥847 Char-siu Pork 蜜制叉燒
鶏肉の山椒ソース ¥847 Chicken with Szechuan Pepper Sauce 麻辣口水鷄

■ 海參・貝鮑 2名様盛

アワビと野菜のオイスターソース炒め ¥2,420 Vegetable and Sauteed Abalone with Oyster Sauce 油鮑片(牡蠣油)
アワビのXO醬炒め ¥2,420 Sauteed Abalone with XO Sauce 香辣鮑片
アワビの醤油煮 ¥4,235 Braised Abalone with Soy Sauce 紅燒鮑魚
ナマコの醤油煮 ¥4,235 Braised Sea Cucumber with Soy Sauce 紅燒海參

■ 海老・蟹 2名様盛

車海老のチリソース煮 ¥1,694 Braised Japanese Tiger Prawn with Chili Sauce 乾燒明蝦
車海老の唐辛子炒め ¥1,694 Stir-fried Japanese Tiger Prawn with Chili Pepper 宮保明蝦
海老のチリソース煮 ¥1,573 Braised Shrimp with Chili Sauce 乾燒蝦仁
海老の唐辛子炒め ¥1,573 Sauteed Shrimp with Chili Pepper 宮保蝦仁
海老の塩炒め ¥1,573 Sauteed Shrimp with Salt 生炒蝦仁
海老入り卵炒め ¥968 Scrambled Egg and Shrimp with Salt 蝦仁滑蛋
蟹肉入り卵炒め ¥968 Scrambled Egg and Crab Meat with Salt 芙蓉蟹蛋(塩味)

■ 豆腐・鍋 2名様盛

四川激辛麻婆豆腐 ¥1,089 Hot Spicy Bean Curd in Szechwan Style 陳麻婆豆腐
四川名物麻婆豆腐 ¥968 Bean Curd in Szechwan Style 麻婆豆腐
揚げ豆腐のピリ辛煮込み ¥1,089 Braised Fried Tofu with Chili and Soy Sauce 家常豆腐(醬油味)
蟹肉と豆腐の煮込み ¥1,089 Braised Tofu and Crab Meat with Salt 蟹肉豆腐(塩味)
海老と豆腐の煮込み ¥1,089 Braised Tofu and Shrimp with Salt 蝦仁豆腐(塩味)
五目おこげ ¥1,936 Deep Fried Crispy Rice with Vegetables 什錦鍋巴(醬油味)

※全レストラン・全席禁煙です。 ※料金はサービス料・消費税込です。 ※仕入れ状況等によりメニューが変わる場合があります。 ※写真はイメージです。

Grand Menu

■ 牛肉・豚肉 2名様盛

牛肉とピーマンの細切り炒め ¥1,573 Sauteed Beef with Green Pepper 青椒牛肉絲
牛肉の味噌炒めレタス添え ¥1,573 Sauteed Beef with Miso Sauce on Blesh Lettuce 金醬牛肉
牛肉とニンニクの芽炒め ¥1,573 Sauteed Beef and Budof Garlic with Soy Sauce 蒜苗牛肉(醬油味)
和牛肉のオイスターソース炒め ¥2,057 Sauteed Beef with Oyster Sauce 油牛肉片
和牛肉と青菜炒め ¥2,057 Sauteed Beef and Bok Choy (Chinese Vegetable) with Soy Sauce 菜心牛肉(醬油味)
和牛肉のXO醬炒め ¥2,057 Sauteed Beef with XO-Sauce 香辣牛肉
豚バラ肉の蒸し煮青菜添え ¥1,452 Braised Pork with Bok Choy (Chinese Vegetable) 青菜扣肉
豚肉とザーサイの細切り炒め ¥1,452 Sauteed Pork and Chinese Pickles with salt 榨菜肉絲
特製黒酢豚 ¥1,452 Black Vinegar Sweet and Sour Pork 秘制黑醋香排

■ 鴨・鶏 2名様盛

北京ダック(2本) ¥2,420 Peking Duck 北京烤鸭
北京ダック(5本) ¥5,082 Peking Duck 北京烤鸭
北京ダック(10本) ¥9,680 Peking Duck 北京烤鸭
四川風鴨燻製揚げ(半身) ¥4,961 Smoked Duck with Chinese Bun 樟茶鴨子
鶏肉とカシューナッツ炒め ¥1,331 Sauteed Chicken with Cashew Nuts 腰果雞丁
鶏肉の唐辛子炒め ¥1,331 Sauteed Chicken with Chili Pepper 宮保雞丁
鶏肉と椎茸の味噌炒め ¥1,331 Sauteed Chicken Shiitake Mushroom with Miso Sauce 醬爆雞丁
鶏肉の素揚げ油淋ソース掛け ¥968 Crispy Fried Chicken with Original Sauce 油淋子雞
若鶏の唐揚げ ¥968 Deep Fried Chicken 軟炸子雞

■ 素菜 2名様盛

豚肉入り五目旨煮 ¥1,331 Chop-suey with Soy Sauce 八宝菜(醬油味)
野菜細切り炒め ¥1,089 Stir-fried Vegetables and Meat with Soy Sauce 炒和菜(醬油味)
白菜と干し貝柱の煮込み ¥1,331 Braised Chinese Cabbage and Dried Scallop with Salt 干貝津白(塩味)

■ 麵・飯 2名様盛

五目入りあん掛けつゆそば ¥1,694 Various Ingredients Noodles 五目汁? 参面
海老入りあん掛けつゆそば ¥1,573 Shrimp and vegetables noodle soup with salt 蝦仁湯麵
五目あん掛け焼きそば ¥1,694 Various Ingredients Fried Noodles
牛肉入りあん掛け焼きそば ¥1,573 Fried Noodles with beef (Soy sauce) 牛肉炒麵(醬油味)
五目チャーハン ¥1,694 Various Ingredients Fried Rice 五目炒飯
蟹肉入りチャーハン ¥1,573 Fried Rice with crab meat 蟹肉炒飯

■ 湯 2名様盛

鮑入りスープ ¥1,694 Abalone Soup with Salt 清湯鮑魚(塩味)
サンラータン ¥1,089 Hot and Sour Several Ingredients Soup with Soy Sauce 酸辣湯(醬油味)
コーンスープ ¥726 Corn Soup 粟米湯
卵入りスープ ¥726 Egg Drop Soup with Salt 蛋花湯(塩味)

■ 点心

小籠包(1個) ¥363 Steamed Soup Dumpling 上海小籠包
海老入り蒸し餃子(1個) ¥242 Steamed Shrimp Dumpling 蝦仁餃子
大根もち(1個) ¥363 Crispy Radish Cakes 萝卜餅
肉焼売(1個) ¥242 Pork Meat Ball 肉焼売
豚肉入りはるまき(1個) ¥242 Spring Roll 肉絲春卷
肉まん(1個) ¥484 Pork Bun 肉包子
蟹爪の衣揚げ(1本) ¥605 Deep Fried Crab Claw 百花蟹鉗

■ 甜点心

あんまん(1個) ¥484 Azuki Bean Bun 豆沙包
胡麻団子(1個) ¥242 Steamed Sesame Ball 芝麻球
特製杏仁豆腐 ¥484 Almond Jelly 杏仁豆腐
タピオカ入りココナッツミルク ¥484 Tapioca with Coconut Milk 椰汁西米露
フルーツの盛り合わせ(1名様) ¥1,210 Assorted Fruits 時菜水果
安比高原アイスクリーム ¥484 APPI Homemade Ice Cream 安比高原冰淇淋
ライチシャーベット ¥484 Lyche Sherbet 荔枝水果