

Lunch  
ランチ

Dinner  
夕食

# 美麗華

中国料理  
美麗華  
BIREIKA

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

ランチ スキー場OPEN~3/31 11:30-14:00[LO]

夕食 平日 17:30-21:30[LO 21:00]

土曜・12/30~1/2、1/10 17:00-21:30[LO 21:00]

※宿泊・ゲレンデ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・有臨時暫停營業の場合・請查詢前台。

ホテル安比グランド タワー 2F

※12/30-1/3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。

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  
ホテル安比グランドに美麗華が誕生しました。



## Pick Up Course

美麗華コース

¥15,000

BIREIKA Course 美麗華套餐

気仙沼産フカヒレや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)

Peking duck 北京烤鴨

¥2,400



小籠包(1個)

Steamed Soup Dumpling 上海小籠包

¥300

☆☆☆☆☆  
美麗華で味わう



ハッピーセット

¥4,900

HAPPY Set



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。ぜひご賞味ください。

美麗華料理長 工藤勝

# Grand Menu

## ■ 前菜

特製前菜五種盛り合せ	¥2,500
5 Kinds of Appetizers 特製前菜五種拼盤	
前菜三種盛り合せ	¥1,850
Three Kinds of Appetizers 前菜三種拼盤	
アワビとアスパラの冷菜	¥2,400
Abalone and Asparagus 露笋鮑魚	
蒸し鶏の胡麻ソース	¥1,300
Steamed Chicken with Sesame-Miso Sauce 棒鶏	
クラゲの冷菜	¥1,800
Jellyfish 海蜇皮	
ピータン	¥700
Peatan(Preserved duck egg) 松花皮蛋	
ピータン豆腐	¥900
Tofu with Century Eggs 豆腐皮蛋	
豚肉薄切り特製大蒜ソース	¥1,200
Sliced Pork with Garlic Sauce 蒜泥蛋白肉	
特製チャーシュー	¥750
Char-siu Pork 蜜制叉燒	
鶏肉の山椒ソース	¥1,000
Chicken with Szechuan Pepper Sauce 麻辣口水雞	

## ■ 魚翅・海參・貝鮑

フカヒレの姿煮	¥9,000
Braised Shark Fin with Soy Sauce 紅燒排翅(醬油味)	
蟹肉入りフカヒレ煮込	¥2,700
Braised Shark Fin and Crab Meat with Soy Sauce 蟹粉魚翅(醬油味)	
アワビと野菜のオイスターソース炒め	¥2,400
Vegetable and Sautéed Abalone with Oyster Sauce 油鮑片(牡蠣油)	
アワビの醤油煮	¥2,100
Braised Abalone with Soy Sauce 紅燒鮑魚	
ナマコの醤油煮	¥4,200
Braised Sea Cucumber with Soy Sauce 紅燒海參	
アワビのXO醬炒め	¥2,450
Sautéed Abalone with XO Sauce 香辣鮑片	

## ■ 海老・蟹

車海老のチリソース煮	¥1,700
Braised Japanese Tiger Prawn with Chili Sauce 乾燒明蝦	
車海老の唐辛子炒め	¥1,700
Stir-fried Japanese Tiger Prawn with Chili Pepper 宮保明蝦	
海老のチリソース煮	¥1,600
Braised Shrimp with Chili Sauce 乾燒蝦仁	
海老の唐辛子炒め	¥1,600
Sautéed Shrimp with Chili Pepper 宮保蝦仁	
海老の塩炒め	¥1,600
Sautéed Shrimp with Salt 生炒蝦仁	
蟹爪の衣揚げ(1本)	¥600
Deep Fried Crab Claw 百花蟹箱	
海老入り卵炒め	¥1,000
Scrambled Egg and Shrimp with Salt 蝦仁滑蛋	
蟹肉入り卵炒め	¥1,000
Scrambled Egg and Crab Meat with Salt 芙蓉蟹蛋(塩味)	

## ■ 豆腐・鍋粍

四川激辛麻婆豆腐	¥1,050
Hot Spicy Bean Curd in Szechwan Style 陳麻婆豆腐	
四川名物麻婆豆腐	¥980
Bean Curd in Szechwan Style 麻婆豆腐	

揚げ豆腐のピリ辛煮込み	¥1,050
Braised Fried Tofu with Chili and Soy Sauce 家常豆腐(醬油味)	
蟹肉と豆腐の煮込み	¥1,050
Braised Tofu and Crab Meat with Salt 蟹肉豆腐(塩味)	
海老と豆腐の煮込み	¥1,050
Braised Tofu and Shrimp with Salt 蝦仁豆腐(塩味)	
フカヒレおこげ	¥2,100
Deep Fried Crispy Rice with Shark Fin 魚翅鍋巴(醬油味)	
五目おこげ	¥1,850
Deep Fried Crispy Rice with Vegetables 什錦鍋巴(醬油味)	

## ■ 牛肉・豚肉

牛肉とピーマンの細切り炒め	¥1,650
Sautéed Beef with Green Pepper 青椒牛肉絲	
牛肉の味噌炒めレタス添え	¥1,650
Sautéed Beef with Miso Sauce on Blesh Lettuce 金醬牛肉	
牛肉とニンニクの芽炒め	¥1,650
Sautéed 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	¥1,750
Sautéed Beef with Oyster Sauce 油牛肉片	
和牛肉と青菜炒め	¥1,750
Sautéed Beef and Bok Choy (Chinese Vegetable) with Soy Sauce 菜心牛肉(醬油味)	
和牛肉のXO醬炒め	¥1,750
Sautéed Beef with XO-Sauce 香辣牛肉	
豚バラ肉の蒸し煮青菜添え	¥1,450
Braised Pork with Bok Choy (Chinese Vegetable) 青菜扣肉	

## ■ 鴨・鶏

北京ダック(2本)	¥2,400
Peking Duck 北京烤鴨	
北京ダック(5本)	¥5,080
Peking Duck 北京烤鴨	
北京ダック(10本)	¥9,700
Peking Duck 北京烤鴨	
四川鳳鴨燻製揚げ(3~4名様盛り)	¥5,000
Smoked Duck with Chinese Bun 樟茶鴨子	
鶏肉とカシューナッツ炒め	¥1,250
Sautéed Chicken with Cashew Nuts 腰果雞丁	
鶏肉の唐辛子炒め	¥1,250
Sautéed Chicken with Chili Pepper 宮保雞丁	
鶏肉と椎茸の味噌炒め	¥1,250
Sautéed Chicken Shiitake Mushroom with Miso Sauce 醬爆雞丁	
鶏肉の素揚げ油淋ソース掛け	¥900
Crispy Fried Chicken with Original Sauce 油淋子雞	
若鶏の唐揚げ	¥900
Deep Fried Chicken 軟炸子雞	

## ■ 素菜

豚肉入り五目旨煮	¥1,250
Chop-suey with Soy Sauce 八宝菜(醬油味)	
野菜細切り炒め	¥1,100
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	¥1,250
Braised Chinese Cabbage and Dried Scallop with Salt 干貝津白(塩味)	

## ■ 麵・飯

フカヒレ入りつゆそば	¥4,300
Shark Fin Noodles 鯊魚的鱈與醬芥參面	
五目入りあん掛けつゆそば	¥1,700
Various Ingredients Noodles 五目澆汁芥參面	
五目あん掛け焼きそば	¥1,700
Various Ingredients Fried Noodles 五目澆汁炒芥參面	
五目チャーハン	¥1,700
Various Ingredients Fried Rice 五目炒飯	

## ■ 湯

鮑入りスープ	¥1,700
Abalone Soup with Salt 清湯鮑魚(塩味)	
フカヒレ入りスープ	¥1,850
Shark's Fin Soup with Soy Sauce 蟹肉魚翅湯(醬油味)	
五目酢入り辛味スープ	¥1,100
Hot and Sour Several Ingredients Soup with Soy Sauce 酸辣湯(醬油味)	
コーンスープ	¥750
Corn Soup 粟米湯	
卵入りスープ	¥750
Egg Drop Soup with Salt 蛋花湯(塩味)	

## ■ 点心

小籠包(1個)	¥300
Steamed Soup Dumpling 上海小籠包	
海老入り蒸し餃子(1個)	¥300
Steamed Shrimp Dumpling 蝦仁餃子	
大根もち(1個)	¥400
Crispy Radish Cakes 萝卜餅	
肉焼売(1個)	¥250
Pork Meat Ball 肉燒売	
豚肉入りはるまき(1個)	¥250
Spring Roll 肉絲春卷	
肉まん(1個)	¥540
Pork Bun 肉包子	

## ■ 甜点心

あんまん(1個)	¥540
Azuki Bean Bun 豆沙包	
胡麻団子(1個)	¥240
Steamed Sesame Ball 芝麻球	
特製杏仁豆腐	¥550
Almond Jelly 杏仁豆腐	
タピオカ入りココナッツミルク	¥550
Tapioca with Coconut Milk 椰汁西米露	
フルーツの盛り合わせ(1名様)	¥1,200
Assorted Fruits 時菜水果	
安比高原アイスクリーム	¥550
APPI Homemade Ice Cream 安比高原冰淇淋	
ライチシャーベット	¥550
Lyche Sherbet 荔枝水果	