

マロニエ店名の由来

マン	カ	チャン	リン
満	客	常	臨

お客さまが常にたくさんいる

ロウ	プ	クン	チー
楼	不	空	席

店には空席がない

ルー	チー	チー	ピン
日	照	貴	賓

日がいつもお客さまを照らす

エン	ティン	チン	ポウ
園	田	珍	宝

庭(店)には珍しい物(数多い材料が沢山ある)



マロニエの四季

春～夏

春の日は青葉にそそぎ マロニエの
歩道を住ける人ら明るし
淡く黄色の花もゆれをり
空晴れて マロニエの樹に風起ちぬ

秋

マロニエの繁み静もり夕月に
葉末の露の玉耀るなり

冬

夕昏れの街の灯りにほの見ゆる
マロニエの樹に風花の舞ふ

倒福ランチ

TOUHUKU Lunch

三種の一口冷菜

Assorted Appetizers

本日のスープ

Today's Soup

海老のチリソース煮

Braised Shrimp with Chili Sauce

八宝菜

Sauteed Chop Suey

鶏肉のカシューナッツ炒め

Sauteed Diced Chicken with Cashew Nuts

麻婆豆腐

Beef Curd with Minced Beef Chili Sauce

春巻

Pork Spring Roll

五目炒飯

Fried Rice with Chop Suey

※上記の6品はワンプレートにて提供させていただきます。

杏仁豆腐

Almond Jelly



※写真は3～4名さま分になります

¥5,000

Seibu Prince Club 会員料金

¥4,300

※コース料理は2名さまから承ります

※コース料理のラストオーダーは2:00P.M.とさせていただきます。

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

2024
新春開運フェア
2024.1.13 Sat. - 2.7 Wed.
THE PRINCE PARK TOWER TOKYO & TOKYO PRINCE HOTEL

桃 花

TOUKA

冷菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

フカヒレのトロみスープ

Shark's Fin Soup

彩り野菜の蟹肉餡かけ

Sauteed Vegetables with Crab Meat Sauce

国産牛と野菜の豆鼓炒め

Sauteed Beef with Black Beans Sauce

海老のチリソース煮

Braised Shrimp with Chili Sauce

五目具材の炒飯

Fried Rice

杏仁豆腐

Almond Jelly



¥7,000

Seibu Prince Club 会員料金

¥6,000

※コース料理は2名さまから承ります

※コース料理のラストオーダーは2:00P.M.とさせていただきます。

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

桂 花

KEIKA

冷菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers

蟹肉入りフカヒレスープ 卵白仕立て

Shark's Fin Soup with Crabmeat

海老と野菜の淡塩炒め 柚子の香り

Sauteed Shrimp and Vegetable

和牛肉と野菜の牡蠣ソース炒め

Sauteed Japanese Beef and Vegetables with Oyster Sauce

五目具材の炒飯

Fried Rice

杏仁豆腐

Almond Jelly



¥6,000

Seibu Prince Club 会員料金

¥5,000

※コース料理は2名さまから承ります

※コース料理のラストオーダーは2:00P.M.とさせていただきます。

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。
※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

李 花

RIKA

三種の一口冷菜

Assorted Appetizers

本日のスープ

Today's Soup

小籠包

Soup Dumpling

海老のチーズチリソース煮

Braised Shrimp with Cheese Chili Sauce

蓮根とパプリカ入り黒酢酢豚

Sour Pork with Black Vnegar

高菜と胡麻の炒飯

Fried Rice with Takana and Sesame

杏仁豆腐

Almond Jelly



¥4,000

Seibu Prince Club 会員料金

¥3,500

※コース料理は2名さまから承ります

※コース料理のラストオーダーは2:00P.M.とさせていただきます。

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

平日限定ランチ

牡丹ランチ

BOTAN LUNCH

～下記より好きな麺飯をお選びください～

A. 叉焼と白葱のつゆそば

A.Soup Noodles with Roast Pork and Leek

B. 国産牛と野菜の餡かけつゆそば

B.Soup Noodles with Beef and Vegetables

C. 国産牛の牡蠣ソース炒めかけご飯

C.Sauteed Beef with Oyster Sauce on Rice

杏仁豆腐

Almond Jelly



※写真はイメージです

¥2,400

撫子ランチ

NADESHIKO LUNCH

小前菜

Small Assorted Appetizers

本日のスープ

Today's Soup

～今月のおすすめ料理～

国産牛と野菜の牡蠣ソース炒め

Sauteed Beef with Oyster Sauce

～下記より好きなお料理を1品お選びください～

A. 海老のチリソース煮

A.Braised Shrimp with Chili Sauce

B. 野菜のクリーム煮

B.Braised Vegetables with Cream Sauce

C. 麻婆豆腐

C.Bean Curd with Minced Beef Chili Sauce

D. 飲茶三種盛り合わせ

D.Three Kind of Dumplings

白飯

Rice

杏仁豆腐

Almond Jelly



※写真はイメージです

¥3,000

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

前菜 / Appetizer / 冷盤

		1名さま Small	2名さま Regular	3名さま Large
什景拼盆	五目冷菜盛り合わせ Assorted Cold Dish	¥3,180	¥5,300	¥7,950
三拼盆	三種冷菜盛り合わせ Three Kinds of Cold Dish	¥2,520	¥4,200	¥6,300
二拼盆	二種冷菜盛り合わせ(鮑・くらげ) Two Kinds of Cold Dish	¥2,880	¥4,800	¥7,200
冷鮑魚	あわびの冷菜 Cold Abalone		¥7,200	¥10,800
海蜇皮	くらげの冷菜 Cold Jelly-Fish		¥3,600	¥5,400
白油鶏	蒸し鶏の冷菜 Cold Chicken with Soy Sauce		¥2,100	¥3,150
棒々鶏	蒸し鶏の胡麻ソース掛け Cold Chicken with Sesame Sauce		¥2,100	¥3,150
松花皮蛋	ピータン(あひるの卵) Preserved Duck's Egg		¥1,500	¥2,250

スープ / Soup / 湯

		1名さま Portion
蟹肉魚翅湯	蟹肉入りフカヒレスープ Shark's Fin Soup with Crabmeat	¥2,200
酸辣湯	胡椒酢入り五目スープ Hot and Sour Soup	¥1,000
蛋花湯	玉子スープ Egg Soup	¥800
素菜湯	野菜スープ Vegetable Soup	¥800
包米湯	コーンスープ Corn Soup	¥800

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。
 ※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

フカヒレ / Shark's fin / 排翅

紅焼排翅

フカヒレの姿醤油煮込み
Braised Shark's fin Whole(1peace)

¥8,700 (1枚)

海の幸 / Seafood / 海鮮

鮑魚青菜

あわびと青菜の塩味炒め
Sauteed Abalone with Green Vegetable

2名さま
Regular

3名さま
Large

¥6,200

¥9,300

生炒三鮮

あわび・いか・小海老の炒め
Sauteed Abalone,Shrimp and Cuttle Fish

¥4,200

¥6,300

奶油扇蝦

小海老と帆立貝のクリーム煮
Braised Shrimps and Scallops with Cream

¥3,600

¥5,400

蘭花鮮貝

帆立貝とブロッコリーの炒め
Sauteed Scallops with Broccoli

¥3,500

¥5,250

翡翠扇蝦

小海老と帆立貝の紫蘇炒め
Sauteed shrimp and Scallops with SHISO Flaver

¥3,300

¥4,950

乾焼明蝦

大海老のチリソース
Braised Prawn with Chili Sauce

¥3,600

¥5,400

乾焼蝦仁

小海老のチリソース
Braised Shrimp with Chili Sauce

¥3,000

¥4,500

奶黄蝦仁

小海老のマヨネーズ炒め
Sauteed Shrimp with Mayonnaise

¥3,000

¥4,500

時菜蝦仁

小海老と野菜の炒め
Sauteed shrimp with Vegetable

¥3,000

¥4,500

糖醋魚片

白身魚の切り身 甘酢掛け
Sweet Sour Fish

¥2,700

¥4,050

素菜魚片

白身魚と野菜の炒め
Sauteed Fish with Vegetable

¥2,700

¥4,050

芙蓉蟹蛋

かに玉
Crabmeat with Egg Fu-Yong

¥2,600

¥3,900

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。
※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

豚肉 / Pork / 豚肉

		2名さま Regular	3名さま Large
蒜苗肉絲	にんにくの芽と豚肉の細切り炒め Sauteed Shredded Pork with Garlic Sprouts	¥2,600	¥3,900
家常肉魷	豚肉と紋甲イカの辛味炒め Shredded Pork and Cuttle Fish with Pepper Sauce	¥2,400	¥3,600
糖醋肉條	酢豚 (黒酢または甘酢) Sweet Sour Pork	¥2,300	¥3,450
回鍋肉	豚肉とキャベツの味噌炒め Sauteed Sliced Pork and cabbage with Soy Bean Sauce	¥2,300	¥3,450
魚香茄子	茄子と豚肉の細切り辛子炒め Sauteed Eggplant and Shredded Pork with Hot Sauce	¥2,200	¥3,300

牛肉 / Beef / 牛肉

XO醬牛肉	牛肉のXO醬炒め Sauteed Beef with Chaineese Special Sauce	¥3,500	¥5,250
蠔油牛肉	牛肉のカキソース炒め Sauteed Beef with Oyster Sauce	¥3,100	¥4,650
豆豉牛肉	牛肉と野菜のブラックビーンズ炒め Sauteed Shredded Beef with Black Beans Sauce	¥3,100	¥4,650
青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの細切り炒め Sauteed Shredded Beef with Green Pepper	¥3,000	¥4,500
魚香牛肉	牛肉と野菜の香り辛子炒め Sauteed Beef and Vegetable with Hot Sauce	¥3,000	¥4,500

鶏肉 / Chicken / 鶏肉・家鴨

北京烤鴨皮	北京ダック Roasted Peking Duck (Skin) 1peace	¥1,600 (1本)	
炸小鶏塊	鶏肉の唐揚げ Deep Fried Chicken	¥2,200	¥3,300
腰果鶏丁	鶏肉のカシューナッツ炒め Sauteed Diced Chicken with Cashew nuts	¥2,000	¥3,000

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。
 ※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

野菜 / Vegetable / 蔬菜

		2名さま Regular	3名さま Large
蟹肉青菜	蟹肉と青菜の炒め Sauteed Crabmeat with Green Vegetable	¥3,200	¥4,800
八宝菜	八宝菜 Sauteed Chop Suey	¥2,300	¥3,450
炒素什景	五目野菜炒め Sauteed Mix Green Vegetables	¥2,100	¥3,150
醬爆茄子	茄子と挽き肉の味噌炒め Sauteed Eggplant and Minced Pork with Soy Bean Sauce	¥2,100	¥3,150
清炒青菜	青菜炒め Sauteed Green Vegetable	¥2,100	¥3,150
奶油青菜	青菜のクリーム煮 Braised Green Vegetable with Cream Sauce	¥2,000	¥3,000
奶油白菜	白菜のクリーム煮 Braised Long white Cabbage with Cream Sauce	¥2,000	¥3,000
干貝白菜	干し貝柱と白菜の煮込み Braised Long white Cabbage with Dried Scallops	¥2,000	¥3,000

煮込み料理 / Braised Dish / 焼

紅焼鮑魚	あわびと椎茸の煮込み Braised Abalone with Mushroom	¥7,200	¥10,800
奶油鮑魚	あわびのクリーム煮込み Braised Abalone with Cream Sauce	¥7,200	¥10,800
蟹肉魚翅	蟹肉とフカヒレの煮込み Breised shark's Fin with Crabmeat	¥5,500	¥8,250
水煮牛肉	四川風牛肉の山椒唐辛子煮込み Braised Beef with Hot Sauce	¥3,800	¥5,700
蟹粉豆腐	蟹肉と豆腐の煮込み Braised Bean Curd with Crabmeat	¥3,000	¥4,500
麻婆豆腐	麻婆豆腐 Bean Curd with Minced Beef Chili Sauce	¥2,200	¥3,300

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。
 ※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

つゆそば / Soup Noodles / 湯麺

蟹肉魚翅麺	蟹肉入りフカヒレつゆそば Shark's Fin and Crabmeat Soup Noodles	¥6,000
揚州鍋麺	五目鍋そば(塩味) "Young Chow" Style Soup Noodles with Chop Suey	¥2,600
大満麺	五目とろみそば Soup Noodles with Chop Suey	¥2,500
酸辣湯麺	酸味と辛味の五目とろみそば Hot and Sour Soup Noodles	¥2,200
牛肉絲湯麺	牛肉細切りつゆそば Soup Noodles with Shredded Beef	¥2,200
蝦仁湯麺	海老入りつゆそば Soup Noodles with Shrimp	¥2,100
担々麺	担々麺 Sesami Peast Soup Noodles	¥2,000
什景湯麺	五目つゆそば Soup Noodles with Chop Suey	¥2,000
搾菜湯麺	搾菜入りつゆそば(塩味 or 醤油味) Soup Noodles with Szechuan Pickles	¥1,800

おすすめセットメニュー / Set Menu / 套餐

一套魚翅麺	蟹肉入りフカヒレそばとチャーハンのハーフセット 杏仁豆腐 Shark's Fin and Crabmeat Soup Noodles and Fried Rice Half Portion	¥5,000
一套担々麺	担々麺とチャーハンのハーフセット 杏仁豆腐 Sesami Peast Soup Noodles with Minced Pork and Fried Rice Half Portion	¥2,400

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。
※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

焼きそば / Fried Noodles / 炒麵

酸辣炒麵

酸味と辛味の五目焼きそば
Hot and Sour Fried Noodles

¥2,200

牛肉絲炒麵

牛肉細切り焼きそば
Fried Noodles with Shredded Beef

¥2,200

上海炒麵

上海風焼きそば
Fried Noodles "SHANGHAI" Style

¥2,100

蝦仁炒麵

海老入り焼きそば
Fried Noodles with Shrimp

¥2,100

什景炒麵

五目焼きそば
Fried Noodles with Chop Suey

¥2,000

ご飯 / Rice / 飯

蟹肉生菜炒飯

蟹肉とレタスの炒飯
Fried Rice with Crabmeat and Lettuce

¥2,700

什景炒飯

五目炒飯
Fried Rice with Chop Suey

¥2,200

蝦仁会飯

海老入り餡かけご飯
Shrimp on Rice

¥2,100

麻婆会飯

麻婆餡かけご飯
Bean Curd on Rice

¥2,000

什景会飯

五目餡かけご飯
Chop Suey on Rice

¥2,000

什景鍋巴

五目おこげ
Deep Fried Crispey Rice with Chop Suey

¥2,000

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。
※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

点心 / Dumpling / 鹹點心

小籠包	小籠包(4ヶ) Soup Dumpling	¥1,600
焼売	豚肉焼売(4ヶ) Pork Shu-Mai	¥1,200
蝦餃子	海老入り蒸し餃子(2ヶ) Steamed Shrimp Dumpling	¥800
魚翅餃子	フカヒレ餃子(2ヶ) Steamed Shark's Fin Dumpling	¥800
肉絲春巻	豚肉はるまき(1本) Pork Spring Roll	¥500
肉包子	肉まん Steamed Bun with Pork	¥400
荳沙包	あんまん Steamed Bun with Bean Jam	¥400

デザート / Dessert / 甜点心

密瓜豆腐	メロン入り杏仁豆腐 Almond Jelly with Melon	¥1,200
荔枝豆腐	ライチ入り杏仁豆腐 Almond Jelly with Lychee	¥800
水菓豆腐	フルーツ入り杏仁豆腐 Almond Jelly with Fruits Cocktail	¥800
西米露	タピオカ入りココナッツミルク Tapioka with Coconut Milk	¥800
芒果布甸	マンゴープリン Mango Pudding	¥800
炸芝麻球	胡麻団子(2個) Sesame Dumpling	¥600
桃沙包	桃まんじゅう Steamed Bun	¥500

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。
※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

食物アレルギー対応ポリシー

当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料 7 品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料 7 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、特定原材料 7 品目以外の対応はいたしかねます。以下 1～4 の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でのご利用をお願いいたします。

1. 当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。
2. 当社のアレルゲン情報（特定原材料 7 品目）は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。
3. お客さまへ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。
4. 一部アレルギー対応できない店舗がございます。

Food Allergy Response Policy

Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act.

Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.

Guests are asked to acknowledge statements 1-4 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.
2. The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.
3. If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to that guest.
4. Some restaurants may not be able to accommodate certain allergies.