

## 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

# 忘新年会プラン

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

瓶ビール

Bottle Beer

五目フカヒレスープ

Shark's Fin Soup

紹興酒

Shaoxing Wine

二種飲茶盛り合わせ

Two Kinds of Dumplings

ワイン(赤・白)

Wine (Red or White)

牛肉の牡蠣ソース炒め

Sauteed Beef with Oyster Sauce

焼酎(麦・芋)

Sho-Chu (Barley or Sweet Potato)

海老のチリソース煮

Braised Shrimp with Chili Sauce

ウィスキー

Whisky

四川風麻婆豆腐 と 玉子炒飯

Sichuan Style Mapo Tofu and Egg Fried Rice

烏龍茶

Oolong Tea

杏仁豆腐

Almond Jelly

オレンジジュース

Orange Juice



¥10,000

Seibu Prince Club 会員料金

¥8,000

※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8:30P.M.とさせていただきます。

※フリーフローのラストオーダーは、ディナー9:00P.M.または

ご予約プラン終了30分前(プラン開始より120分経過した時点)の早い方のお時間になります。

※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.

# 極

KIWAMI

## 冷菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers

## マロニエ特製 フカヒレの姿煮込み

Braised Shark's Fin Whole

## 北京ダックと帆立貝の中華風グラタン

Roasted Peking Duck and Chinese Style Gratin

## 伊勢海老(国産)のチリソース煮 ライスヌードル添え

Braised Spiny Lobster with Chili Sauce

## 和牛ロース肉のステーキ 温野菜添え パルサミコ黒酢ソース

Japanese Beef Loin Steak with Balsamic Vinegar Sauce

## 蟹肉餡かけ炒飯

Fried Rice with Crab Meat Sauce

## シェフのおすすめデザート

Chef's Recommended Dessert



¥16,000

Seibu Prince Club 会員料金

¥14,500

※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8:30P.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.

# 胡蝶蘭

KOCHOURAN

## 冷菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers

## フカヒレの姿煮込み

白湯仕立て

Braised Shark's Fin Whole

## 北京ダック

スモークビーフ添え

Roasted Peking Duck and Smoked Beef

## 大海老の二種ソース仕立て

Braised Prawn with Chili Sauce and Mayonnaise Sauce

## 和牛ロース肉のステーキ

彩り野菜添え

Japanese Beef Loin Steak

## 蟹肉餡かけ炒飯

Fried Rice with Crab Meat Sauce

## シェフのおすすめデザート

Chef's Recommended Dessert



¥13,000

Seibu Prince Club 会員料金

¥11,000

※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8:30P.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.

# 紫陽花

AJISAI

## 冷菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

## 蟹肉と干貝柱入りフカヒレスープ

Shark's Fin Soup with Dried Scallops

## 帆立貝と野菜の淡塩炒め 柚子の香り

Sauteed Scallops and Vegetable

## 和牛肉と野菜の黒胡椒炒め

Sauteed Japanese Beef with Black Pepper

## 海老のチリソース煮

Braised Shrimp with Chili Sauce

## 豚肉と野菜の細切り餡かけやきそば

Fried Noodles with Shredded Pork

## 杏仁豆腐

Almond Jelly



¥10,000

Seibu Prince Club 会員料金

¥8,000

※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8:30P.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.

# 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 and Vegetables 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8:30P.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.

前菜 / Appetizer / 冷盤

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

スープ / Soup / 湯

		1名さま Portion
蟹肉魚翅湯	<b>蟹肉入りフカヒレスープ</b> Shark's Fin Soup with Crabmeat	¥2,200
酸辣湯	<b>胡椒酢入り五目スープ</b> Hot and Sour Soup	¥1,000
蛋花湯	<b>玉子スープ</b> Egg Soup	¥800
素菜湯	<b>野菜スープ</b> Vegetable Soup	¥800
包米湯	<b>コーンスープ</b> 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	<b>にんにくの芽と豚肉の細切り炒め</b> Sauteed Shredded Pork with Garlic Sprouts	¥2,600	¥3,900
家常肉魷	<b>豚肉と紋甲イカの辛味炒め</b> Shredded Pork and Cuttle Fish with Pepper Sauce	¥2,400	¥3,600
糖醋肉條	<b>酢豚 (黒酢または甘酢)</b> Sweet Sour Pork	¥2,300	¥3,450
回鍋肉	<b>豚肉とキャベツの味噌炒め</b> Sauteed Sliced Pork and cabbage with Soy Bean Sauce	¥2,300	¥3,450
魚香茄子	<b>茄子と豚肉の細切り辛子炒め</b> Sauteed Eggplant and Shredded Pork with Hot Sauce	¥2,200	¥3,300

牛肉 / Beef / 牛肉

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

鶏肉 / Chicken / 鶏肉・家鴨

北京烤鴨皮	<b>北京ダック</b> Roasted Peking Duck (Skin) 1peace	¥1,600 (1本)	
炸小鶏塊	<b>鶏肉の唐揚げ</b> Deep Fried Chicken	¥2,200	¥3,300
腰果鶏丁	<b>鶏肉のカシューナッツ炒め</b> 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	<b>蟹肉と青菜の炒め</b> Sauteed Crabmeat with Green Vegetable	¥3,200	¥4,800
八宝菜	<b>八宝菜</b> Sauteed Chop Suey	¥2,300	¥3,450
炒素什景	<b>五目野菜炒め</b> Sauteed Mix Green Vegetables	¥2,100	¥3,150
醬爆茄子	<b>茄子と挽き肉の味噌炒め</b> Sauteed Eggplant and Minced Pork with Soy Bean Sauce	¥2,100	¥3,150
清炒青菜	<b>青菜炒め</b> Sauteed Green Vegetable	¥2,100	¥3,150
奶油青菜	<b>青菜のクリーム煮</b> Braised Green Vegetable with Cream Sauce	¥2,000	¥3,000
奶油白菜	<b>白菜のクリーム煮</b> Braised Long white Cabbage with Cream Sauce	¥2,000	¥3,000
干貝白菜	<b>干し貝柱と白菜の煮込み</b> Braised Long white Cabbage with Dried Scallops	¥2,000	¥3,000

煮込み料理 / Braised Dish / 焼

紅焼鮑魚	<b>あわびと椎茸の煮込み</b> Braised Abalone with Mushroom	¥7,200	¥10,800
奶油鮑魚	<b>あわびのクリーム煮込み</b> Braised Abalone with Cream Sauce	¥7,200	¥10,800
蟹肉魚翅	<b>蟹肉とフカヒレの煮込み</b> Breised shark's Fin with Crabmeat	¥5,500	¥8,250
水煮牛肉	<b>四川風牛肉の山椒唐辛子煮込み</b> Braised Beef with Hot Sauce	¥3,800	¥5,700
蟹粉豆腐	<b>蟹肉と豆腐の煮込み</b> Braised Bean Curd with Crabmeat	¥3,000	¥4,500
麻婆豆腐	<b>麻婆豆腐</b> 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	<b>蟹肉入りフカヒレつゆそば</b> Shark's Fin and Crabmeat Soup Noodles	¥6,000
揚州鍋麺	<b>五目鍋そば(塩味)</b> "Young Chow" Style Soup Noodles with Chop Suey	¥2,600
大満麺	<b>五目とろみそば</b> Soup Noodles with Chop Suey	¥2,500
酸辣湯麺	<b>酸味と辛味の五目とろみそば</b> Hot and Sour Soup Noodles	¥2,200
牛肉絲湯麺	<b>牛肉細切りつゆそば</b> Soup Noodles with Shredded Beef	¥2,200
蝦仁湯麺	<b>海老入りつゆそば</b> Soup Noodles with Shrimp	¥2,100
担々麺	<b>担々麺</b> Sesami Peast Soup Noodles	¥2,000
什景湯麺	<b>五目つゆそば</b> Soup Noodles with Chop Suey	¥2,000
搾菜湯麺	<b>搾菜入りつゆそば(塩味 or 醤油味)</b> 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	<b>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</b> Shark's Fin and Crabmeat Soup Noodles and Fried Rice Half Portion	¥5,000
一套担々麺	<b>担々麺とチャーハンのハーフセット 杏仁豆腐</b> 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.



Prince

Hotels & Resorts