

## 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 チェー 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

# 平日限定ランチ

2024年4月1日(月)～6月30日(日)

## 牡丹ランチ

BOTAN LUNCH

¥2,400

下記A～Cよりお好きな麺飯をお選びください

A.麻婆豆腐餡かけご飯 または つゆそば

A. Mapo Tofu on (Rice or Soup Noodles)

B.海の幸入り餡かけつゆそば

または 焼きそば

B. Seafood on (Soup Noodles or Fried Noodles)

C.シラスと桜エビ、明太子入り炒飯

C. Fried Rice with Whitebait and SAKURA Shrimp, Spicy Pollack Roe

杏仁豆腐

Almond Jelly

## 撫子ランチ

NADESHIKO LUNCH

¥3,000

小前菜 / 本日のスープ / 白飯

Small Assorted Appetizers / Today's Soup / Rice

国産牛と野菜の牡蠣ソース炒め

Sautéed Beef with Oyster Sauce

下記よりお好きなお料理を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.蟹肉と豆腐の煮込み

B. Braised Crab Meat and Bean Curd

C.酢豚

C. Sweet Sour Pork

D.飲茶三種盛り合わせ

D. Three Kind of Dumplings

杏仁豆腐

Almond Jelly



※画像はイメージです。

※The photo is an image

※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.



# “開業60周年記念”コース ￥14,000

SEIBU PRINCE CLUB会員さま ￥12,000

2024年4月8日(月)～6月30日(日)

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

北京ダック 東京ビーフのスマーク添え  
Roasted Peking Duck and Smoked Beef

大海老と東京産野菜の自家製XO醤炒め  
Sautéed Large Shrimp and Vegetables with XO sauce

東京ビーフの強火焼き  
ガーリックソース  
Sautéed Beef with Garlic sauce

ちりめん山椒のチャーハン  
Baby Sardines Fried Rice

おすすめデザート  
Dessert

※コース料理は2名さまより承ります。

※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。

※画像はイメージです。

\* Course meals are available for a minimum of 2 people.

\* Last order for course meals is 8:30 P.M.

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

\* The images are for illustrative purposes only.



## 桃花コース ¥8,500

SEIBU PRINCE CLUB会員さま ¥6,800

2024年4月1日(月)～6月30日(日)

冷菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers

五目フカヒレスープ  
Shark's Fin Soup

二種飲茶盛り合わせ  
Steamed Dumplings

和牛肉とピーマンの細切り炒め  
Sauteed Shredded Beef and Green Pepper

白身魚の柚子ソース 温野菜添え  
Braised White Fleshed Fish with Vegetables

海の幸入り炒飯  
Seafood Fried Rice

杏仁豆腐  
Almond Jelly

※コース料理は2名さまより承ります。

※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。

※画像はイメージです。

\* Course meals are available for a minimum of 2 people.

\* Last order for course meals is 8:30 P.M.

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

\* The images are for illustrative purposes only.



桂花コース ¥7,000

SEIBU PRINCE CLUB会員さま ¥5,800

2024年4月8日(月)~6月30日(日)

冷菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers

桜エビと青のりのフカヒレスープ  
卵白仕立て  
Shark's Fin Soup  
with Sakura Shrimp and Seaweed

海の幸と野菜の淡塩炒め  
Sautéed Seafood and Vegetables with Salt taste

国産牛と彩り野菜の牡蠣ソース炒め  
Sautéed Beef and Vegetables with Oyster Sauce

五目具材のチャーハン  
Fried Rice

杏仁豆腐  
Almond Jelly

※コース料理は2名さまより承ります。

※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。

※画像はイメージです。

\* Course meals are available for a minimum of 2 people.

\* Last order for course meals is 2:00 P.M.

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

\* The images are for illustrative purposes only.



李花コース ¥4,500

SEIBU PRINCE CLUB会員さま ¥3,800

2024年4月1日(月)~6月30日(日)

三種の一口冷菜  
Assorted Appetizers

本日のスープ  
Today's Soup

おすすめ飲茶二種  
Dumplings

海老の芒果(マンゴー)マヨネーズ  
Braised Shrimp with Mango Mayonnaise

鶏肉のピリ辛炒め  
Sauteed Chicken with Spicy taste

海の幸の翡翠炒飯  
Seafood Fried Rice

杏仁豆腐  
Almond Jelly

※コース料理は2名さまより承ります。

※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。

※画像はイメージです。

\* Course meals are available for a minimum of 2 people.

\* Last order for course meals is 2:00 P.M.

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

\* The images are for illustrative purposes only.

## 前菜

### Appetizer / 冷盤

	1名さま Small	2名さま Regular	3名さま Large
五目冷菜盛り合わせ Assorted Cold Dish / 什景拼盆	¥3,270	¥5,450	¥8,175
三種冷菜盛り合わせ Three Kinds of Cold Dish / 三拼盆	¥2,592	¥4,320	¥6,480
二種冷菜盛り合わせ(鮑・くらげ) Two Kinds of Cold Dish / 二拼盆	¥2,970	¥4,950	¥7,425
鮑の冷菜 Cold Abalone / 冷鮑魚		¥7,400	¥11,100
くらげの冷菜 Cold Jellyfish / 海蜇皮		¥3,700	¥5,550
蒸し鶏の冷菜 Cold Steamed Chicken with Soy Sauce / 白油鶏		¥2,150	¥3,225
蒸し鶏の胡麻ソースかけ Cold Steamed Chicken with Sesame Sauce / 棒々鶏		¥2,150	¥3,225
ピータン(あひるの卵) Century Egg / 松花皮蛋		¥1,500	¥2,250

## スープ

### Soup / 湯

	1名さま 1Cup of Soup
蟹肉入りフカヒレスープ Shark Fin Soup with Crabmeat / 蟹肉魚翅湯	¥2,300
胡椒酢入り五目スープ Hot and Sour Soup / 酸辣湯	¥1,000
玉子スープ Egg Soup / 蛋花湯	¥800
野菜スープ Vegetable Soup / 素菜湯	¥800
コーンスープ Corn Soup / 包米湯	¥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 Fin / 排翅

フカヒレの姿醤油煮込み  
Braised Shark Fin Whole / 紅焼排翅

1枚  
1 Piece  
¥8,900

当店のシグネチャーメニュー、醤油味と白湯のコク深い味をご賞味ください。

## 海の幸

Seafood / 海鮮

	2名さま Regular	3名さま Large
鮑と青菜の塩味炒め Sautéed Abalone with Green Vegetables / 鮑魚青菜	¥6,350	¥9,525
鮑・イカ・小海老の炒め Sautéed Abalone, Cuttlefish and Small Shrimp / 生炒三鮮	¥4,300	¥6,450
小海老と帆立貝のクリーム煮 Braised Small Shrimp and Scallop with Cream Sauce / 奶油扇蝦	¥3,700	¥5,550
帆立貝とブロッコリーの炒め Sautéed Scallop and Broccoli / 蘭花鮮貝	¥3,550	¥5,325
小海老と帆立貝の紫蘇炒め Sautéed Small Shrimp and Scallop with SHISO Flavor / 翡翠扇蝦	¥3,500	¥5,100
大海老のチリソース Braised Large Shrimp with Chili Sauce / 乾焼明蝦	¥3,700	¥5,550
小海老のチリソース Braised Small Shrimp with Chili Sauce / 乾焼蝦仁	¥3,000	¥4,500
小海老のマヨネーズ炒め Sautéed Small Shrimp with Mayonnaise / 奶黄蝦仁	¥3,000	¥4,500
小海老と野菜の炒め Sautéed Small Shrimp and Vegetables / 時菜蝦仁	¥3,000	¥4,500
白身魚の切り身 甘酢かけ Sweet Sour White Fleshed Fish / 糖醋魚片	¥2,750	¥4,125
白身魚と野菜の炒め Sautéed White Fleshed Fish and Vegetables / 素菜魚片	¥2,750	¥4,125
蟹玉 Crabmeat with Egg Foo Young / 芙蓉蟹蛋	¥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
にんにくの芽と豚肉の細切り炒め Sautéed Garlic Sprouts and Shredded Pork / 蒜苗肉絲	¥2,700	¥4,050
豚肉とイカの辛味炒め Sautéed Pork and Cuttlefish with Pepper Sauce / 家常肉魷	¥2,450	¥3,675
酢豚 (黒酢または甘酢) Sweet Sour Pork / 糖醋肉條	¥2,400	¥3,600
豚肉とキャベツの味噌炒め Sautéed Pork and Cabbage with Miso Sauce / 回鍋肉	¥2,400	¥3,600
茄子と豚肉の細切り辛子炒め Sautéed Eggplant and Shredded Pork with Hot Sauce / 魚香茄子	¥2,250	¥3,375

## 牛肉

### Beef / 牛肉

	2名さま Regular	3名さま Large
牛肉のXO醬炒め Sautéed Beef with XO Sauce / XO醬牛肉	¥3,600	¥5,400
牛肉の牡蠣ソース炒め Sautéed Beef with Oyster Sauce / 蠔油牛肉	¥3,200	¥4,800
牛肉と野菜のブラックビーンズ炒め Sautéed Beef and Vegetables with Black Beans Sauce / 豆鼓牛肉	¥3,200	¥4,800
牛肉とピーマンの細切り炒め Sautéed Shredded Beef and Green Pepper / 青椒牛肉絲	¥3,100	¥4,650
牛肉と野菜の香り辛子炒め Sautéed Beef and Vegetables with Hot Sauce / 魚香牛肉	¥3,100	¥4,650

※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.

## 鶏肉

Chicken / 鶏肉・家鴨

北京ダック Roasted Peking Duck (Skin) / 北京烤鴨皮		1本 1 Piece ¥1,650
鶏肉の唐揚げ Deep Fried Chicken / 炸小鶏塊	2名さま Regular ¥2,300	3名さま Large ¥3,450
鶏肉のカシューナッツ炒め Sautéed Diced Chicken with Cashew Nuts / 腰果鶏丁	¥2,050	¥3,075

## 野菜

Vegetable / 蔬菜

蟹肉と青菜の炒め Sautéed Crabmeat with Green Vegetable / 蟹肉青菜	2名さま Regular ¥3,300	3名さま Large ¥4,950
八宝菜 Sautéed Chop Suey / 八宝菜	¥2,400	¥3,600
五目野菜炒め Sautéed Mix Vegetables / 炒素什景	¥2,100	¥3,150
茄子と挽き肉の味噌炒め Sautéed Eggplant and Minced Meat with Miso Sauce / 醬爆茄子	¥2,100	¥3,150
青菜炒め Sautéed Green Vegetable / 清炒青菜	¥2,100	¥3,150
青菜のクリーム煮 Braised Green Vegetable with Cream Sauce / 奶油青菜	¥2,050	¥3,075
白菜のクリーム煮 Braised Long White Cabbage with Cream Sauce / 奶油白菜	¥2,050	¥3,075
干し貝柱と白菜の煮込み Braised Dried Scallops and Long White Cabbage / 干貝白菜	¥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.

## 煮込み

### Braised Dish / 炖

	2名さま Regular	3名さま Large
鮑と椎茸の煮込み Braised Abalone and Mushroom / 紅焼鮑魚	¥7,400	¥11,100
鮑とクリームの煮込み Braised Abalone with Cream Sauce / 奶油鮑魚	¥7,400	¥11,100
蟹肉とフカヒレの煮込み Braised Crabmeat and Shark Fin / 蟹肉魚翅	¥5,700	¥8,550
四川風牛肉の山椒唐辛子煮込み Braised Beef with Hot Sauce / 水煮牛肉	¥3,800	¥5,700
蟹肉と豆腐の煮込み Braised Crabmeat and Tofu / 蟹粉豆腐	¥3,100	¥4,650
麻婆豆腐 Mapo Tofu (Braised Tofu and Minced Meat) / 麻婆豆腐	¥2,300	¥3,450

## おすすめセットメニュー

### Set Menu / 套餐

蟹肉入りフカヒレそばと炒飯の HALF セット(杏仁豆腐付き) Crabmeat and Shark Fin Soup Noodles [Half Size] & Fried Rice [Half Size] with Almond Jelly/ 一套魚翅麵	¥5,100
担々麵と炒飯の HALF セット(杏仁豆腐付き) Dandan noodles (Sesame Paste Spicy Soup Noodles) [Half Size] & Fried Rice [Half Size] with Almond Jelly/ 一套担々麵	¥2,500

※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.

# つゆそば

## Soup Noodles / 湯麺

蟹肉入りフカヒレつゆそば Crabmeat and Shark Fin Soup Noodle / 蟹肉魚翅麺	¥6,200
五目鍋そば (塩味) “Young Chow” Style Soup Noodles with Chop Suey / 揚州鍋麺	¥2,700
五目とろみそば Soup Noodles with Chop Suey / 大滷麺	¥2,500
酸味と辛味の五目とろみそば Hot and Sour Soup Noodles / 酸辣湯麺	¥2,300
牛肉細切りつゆそば Soup Noodles with Shredded Beef / 牛肉絲湯麺	¥2,300
海老入りつゆそば Soup Noodles with Shrimp / 蝦仁湯麺	¥2,100
担々麺 Dandan noodles (Sesame Paste Spicy Soup Noodles) / 担々麺	¥2,000
五目つゆそば Soup Noodles with Chop Suey / 什景湯麺	¥2,000
搾菜入りつゆそば (塩味または醤油味) Soup Noodles with Szechuan Pickles / 搾菜湯麺	¥1,900

当店おすすめメニューの一つです。  
搾菜と細切りのお肉を麺と絡めてお召しあがりください。  
おすすめは塩味です。

※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.

## 焼きそば

Fried Noodles / 炒麵

酸味と辛味の五目焼きそば Hot and Sour Fried Noodles / 酸辣炒麵	¥2,300
牛肉細切り焼きそば Fried Noodles with Shredded Beef / 牛肉絲炒麵	¥2,300
上海風焼きそば Fried Noodles "SHANGHAI" Style / 上海炒麵	¥2,200
海老入り焼きそば Fried Noodles with Shrimp / 蝦仁炒麵	¥2,100
五目焼きそば Fried Noodles with Chop Suey / 什景炒麵	¥2,000

## ご飯

Rice / 飯

蟹肉とレタスの炒飯 Fried Rice with Crabmeat and Lettuce / 蟹肉生菜炒飯	¥2,800
五目炒飯 Fried Rice with Chop Suey / 什景炒飯	¥2,300
海老入り餡かけご飯 Shrimp Starch Sauce Rice / 蝦仁會飯	¥2,100
麻婆餡かけご飯 Mapo Tofu (Braised Tofu and Minced Meat) on Rice / 麻婆會飯	¥2,000
五目餡かけご飯 Chop Suey Starch Sauce Rice / 什景會飯	¥2,000
五目おこげ Chop Suey on Crispy Rice / 什景鍋巴	¥2,100

※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

### Dim Sum / 鹹點心

小籠包 (4個) Soup Dumpling (4 pieces) / 小籠包	¥1,700
豚肉焼売 (4個) Pork Shu-Mai (4 pieces) / 焼売	¥1,300
海老入り蒸し餃子 (2個) Steamed Shrimp Dumpling (2 pieces) / 蝦餃子	¥840
フカヒレ入り蒸し餃子 (2個) Steamed Shark's Fin Dumpling (2 pieces) / 魚翅餃子	¥840
豚肉春巻 (1本) Pork Spring Roll (1 piece) / 肉絲春巻	¥520
肉まん Pork Steamed Bun / 肉包子	¥400
あんまん Bean Jam Steamed Bun / 荳沙包	¥400

## デザート

### Dessert / 甜點心

メロン入り杏仁豆腐 Almond jelly with Melon / 蜜瓜豆腐	¥1,300
ライチ入り杏仁豆腐 Almond Jelly with Lychee / 荔枝豆腐	¥850
フルーツ入り杏仁豆腐 Almond Jelly with Fruits / 水果豆腐	¥850
タピオカ入りココナッツミルク Tapioca with Coconut Milk / 西米露	¥850
マンゴープリン Mango Pudding / 芒果布甸	¥850
胡麻団子 (2個) Sesame Dumpling (2 pieces) / 炸芝麻球	¥630
桃まんじゅう Sweet Steamed Bun / 桃沙包	¥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