

マロニエ店名の由来

マン

満

カ

客

チャン

常

リン

臨

お客さまが常にたくさんいる

ロウ

楼

プ

不

クン

空

チー

席

店には空席がない

ルー

日

チエー

照

ヂー

貴

ピン

賓

日がいつもお客さまを照らす

エン

園

ティン

田

チン

珍

ポウ

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



JAPAN Taste Tourコース ¥14,000

～関西・北陸～

Japan Taste Tour Course

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB)会員さま ¥12,000

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Grilled Appetizers

上海蟹味噌入りフカヒレ姿煮込み

Braised Shark's Fin Soup with shanghai Miso

北陸産鰯の貝柱風味ソース

Yellowtail of Hokuriku with scallop flavored sauce

近江牛の二種盛り

奈良漬入りソース 野菜添え

Two kinds of Omi beef

With Narazuke sauce and vegetables

紅ズワイ蟹入り蒸し炒飯

Steamed fried rice with Red snow crab

杏仁豆腐 越乃寒梅ジュレ添え

Almond jelly with sake 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.



“極”コース ￥18,000

KIWAMI Course

Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員さま ￥14,000

柔らか鮑入り前菜盛り合わせ
Assorted appetizers with soft abalone

マロニエ特製
フカヒレ姿煮込み 白湯仕立て
Marronnier's Specia
Whole stewed shark fin served in plain hot water

北京ダックと帆立貝のスパイシーソルト
Peking duck and scallops with spicy salt

伊勢海老の蒸し物 豆鼓風味
香味醤油ソース
Steamed spiny lobster with fermented black fermented black
bean and fragrant soy sauce

和牛ロース肉の牡蠣ソース炒め 野菜添え
Wagyu beef loin stir-fried with oyster sauce and vegetables

フカヒレ餡かけ炒飯
Shark fin fried rice with Ankake sauce

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.



紫陽花

¥11,000

AJISAI Course

Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員さま ¥9,000

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

フカヒレ姿煮込み
鶏団子添え
Braised whole shark fin with chicken meatballs

大海老と帆立貝のXO醤炒め
Large shrimp and scallop with XO sauce

国産牛フィレ肉の黒酢ソース 野菜添え
Domestic beef tenderloin in black vinegar sauce with vegetables

蟹肉と海苔入りあんかけ炒飯
Crab meat and seaweed fried rice with Ankake sauce

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.

桃花コース ￥8,500

TOUKA Course

Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員さま ￥7,000

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

松茸入りフカヒレスープ
Shark's Fin Soup with matsutake mushrooms

海老と烏賊の上海蟹味噌炒め
Shrimp and squid stir-fried, Crab miso with Shanghai style

和牛肉のピリ辛甘酢醤油ソース炒め
Stir-fried Wagyu beef with spicy sweet soy sauce

焼き鮭と野菜入り炒飯
Grilled salmon and vegetables 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.

前菜

Appetizer / 冷盤

		1名さま 1Dish ¥1,800
おすすめ冷菜銘々盛り Assorted Cold Dish / 推荐拼盆		
	2名さま Regular ¥4,500	3名さま Large ¥6,750
三種冷菜盛り合わせ Three Kinds of Cold Dish / 三拼盆		
くらげの冷菜 Cold Jellyfish / 海蜇皮	¥4,000	¥6,000
蒸し鶏の冷菜 Cold Steamed Chicken with Soy Sauce / 白油鶏	¥2,300	¥3,450
蒸し鶏の胡麻ソースかけ Cold Steamed Chicken with Sesame Sauce / 棒々鶏	¥2,300	¥3,450
ピータン(あひるの卵) Century Egg / 松花皮蛋	¥1,650	¥2,475
		1 皿 1Dish ¥550
搾菜(ザーサイ) Szechuan Pickles / 搾菜		

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 ¥10,560
---	--------------------------

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。

スープ

Soup / 湯

蟹肉入りフカヒレスープ Shark Fin Soup with Crabmeat / 蟹肉魚翅湯	1名さま 1Cup of Soup ¥2,500
胡椒酢入り五目スープ Hot and Sour Soup / 酸辣湯	¥1,200
玉子スープ Egg Soup / 蛋花湯	¥1,000
野菜スープ Vegetable Soup / 素菜湯	¥1,000
コーンスープ Corn Soup / 包米湯	¥1,000

※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.

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 ¥1,800	
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	¥2,300	¥3,450

豚肉

Pork / 豚肉

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名さま Regular ¥2,700	3名さま Large ¥4,050
酢豚（黒酢または甘酢） Sweet Sour Pork / 糖醋肉條	¥2,700	¥4,050
豚肉とキャベツの味噌炒め Sautéed Pork and Cabbage with Miso Sauce / 回鍋肉	¥2,700	¥4,050
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	¥2,700	¥4,050

牛肉

Beef / 牛肉

牛肉のXO醬炒め Sautéed Beef with XO Sauce / XO醬牛肉	2名さま Regular ¥3,800	3名さま Large ¥5,700
牛肉の牡蠣ソース炒め Sautéed Beef with Oyster Sauce / 蠔油牛肉	¥3,500	¥5,250
牛肉の野菜のブラックペッパー炒め Sautéed Beef with Black Pepper / 黑椒牛肉	¥3,500	¥5,250
牛肉とピーマンの細切り炒め Sautéed Shredded Beef and Green Pepper / 青椒牛肉絲	¥3,300	¥4,950

※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.

海の幸

Seafood / 海鮮

	2名さま Regular	3名さま Large
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	¥4,000	¥6,000
帆立貝とブロッコリーの炒め Sautéed Scallop and Broccoli / 蘭花鮮貝	¥4,000	¥6,000
小海老と帆立貝の紫蘇炒め Sautéed Small Shrimp and Scallop with SHISO Flavor / 翡翠扇蝦	¥4,000	¥6,000
大海老のチリソース Braised Large Shrimp with Chili Sauce / 乾焼明蝦	¥4,000	¥6,000
小海老のチリソース Braised Small Shrimp with Chili Sauce / 乾焼蝦仁	¥3,300	¥4,950
小海老のマヨネーズ炒め Sautéed Small Shrimp with Mayonnaise / 奶黃蝦仁	¥3,300	¥4,950
白身魚の切り身 甘酢かけ Sweet Sour White Fleshed Fish / 糖醋魚片	¥3,000	¥4,500
白身魚と野菜の炒め Sautéed White Fleshed Fish and Vegetables / 素菜魚片	¥3,000	¥4,500
蟹玉 Crabmeat with Egg Foo Young / 芙蓉蟹蛋	¥2,800	¥4,200

煮込み

Braised Dish / 炖

	2名さま Regular	3名さま Large
鮑のクリーム煮 Braised Abalone with Cream Sauce / 奶油鮑魚	¥7,500	¥11,250
四川風牛肉の山椒唐辛子煮込み Braised Beef with Hot Sauce / 水煮牛肉	¥4,000	¥6,000
蟹肉と豆腐の煮込み Braised Crabmeat and Tofu / 蟹粉豆腐	¥3,300	¥4,950
麻婆豆腐 Mapo Tofu (Braised Tofu and Minced Meat) / 麻婆豆腐	¥2,300	¥3,450

※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
蟹肉と青菜の炒め Sautéed Crabmeat with Green Vegetable / 蟹肉青菜	¥3,500	¥5,250
八宝菜 Sautéed Chop Suey / 八宝菜	¥2,500	¥3,750
五目野菜炒め Sautéed Mix Vegetables / 炒素什景	¥2,300	¥3,450
茄子と挽き肉の味噌炒め Sautéed Eggplant and Minced Meat with Miso Sauce / 醬爆茄子	¥2,300	¥3,450
青菜炒め Sautéed Green Vegetable / 清炒青菜	¥2,300	¥3,450
白菜のクリーム煮 Braised Long White Cabbage with Cream Sauce / 奶油白菜	¥2,300	¥3,450
干し貝柱と白菜の煮込み Braised Dried Scallops and Long White Cabbage / 干貝白菜	¥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ハーフセット(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	¥5,300
担々麵と炒飯のハーフセット(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	¥6,500
五目鍋そば (塩味) “Young Chow” Style Soup Noodles with Chop Suey / 揚州鍋麺	¥2,800
五目とろみそば Soup Noodles with Chop Suey / 大滴麺	¥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	¥2,300
担々麺 Dandan noodles (Sesame Paste Spicy Soup Noodles) / 担々麺	¥2,200
五目つゆそば Soup Noodles with Chop Suey / 什景湯麺	¥2,200
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	¥2,200

焼きそば

Fried Noodles / 炒麺

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

※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.

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	¥3,000
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 / 蝦仁会飯	¥2,300
麻婆餡かけご飯 Mapo Tofu (Braised Tofu and Minced Meat) on Rice / 麻婆会飯	¥2,200
五目餡かけご飯 Chop Suey Starch Sauce Rice / 什景会飯	¥2,200
五目おこげ Chop Suey on Crispy Rice / 什景鍋巴	¥2,200
ライス Rice / 白飯	¥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.

点心

Dim Sum / 鹹點心

小籠包 (4個) Soup Dumpling (4 pieces) / 小籠包	¥1,800
豚肉焼売 (4個) Pork Shu-Mai (4 pieces) / 焼売	¥1,400
海老入り蒸し餃子 (2個) Steamed Shrimp Dumpling (2 pieces) / 蝦餃子	¥860
フカヒレ入り蒸し餃子 (2個) Steamed Shark's Fin Dumpling (2 pieces) / 魚翅餃子	¥860
豚肉春巻 (1本) Pork Spring Roll (1 piece) / 肉絲春巻	¥530
肉まん Pork Steamed Bun / 肉包子	¥450
あんまん Bean Jam Steamed Bun / 荳沙包	¥450

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	¥1,350
ライチ入り杏仁豆腐 Almond Jelly with Lychee / 荔枝豆腐	¥900
フルーツ入り杏仁豆腐 Almond Jelly with Fruits / 水果豆腐	¥900
タピオカ入りココナッツミルク Tapioca with Coconut Milk / 西米露	¥900
マンゴープリン Mango Pudding / 芒果布甸	¥900
胡麻団子 (2個) Sesame Dumpling (2 pieces) / 炸芝麻球	¥660
桃まんじゅう Sweet Steamed Bun / 桃沙包	¥550

※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、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のみとさせていただきます。

8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、8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

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts. Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens 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 eight allergens.

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 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.