

## 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



## 味めぐりコース ~関東・甲信越~ ¥14,000

Japan Taste Tour Course

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

信州サーモン入り前菜の盛り合わせ  
Assorted Appetizers

小籠包入りフカヒレスープ  
Shark's Fin Soup with Soup Dumpling

千葉県産伊勢海老の蒸し物 葱、生姜風味  
Steamed Spiny Lobster with Green Onion and Ginger Flavor

栃木和牛の煎り焼き 湯葉添え  
甜麵醬ソース  
Roasted Beef with Sweet Bean Sauce and Yuba

群馬県産水沢うどん  
マロニエスタイルつけ麺  
Udon Tsukemen(Dipping Noodle)

茨城県産メロン入り杏仁豆腐  
湘南ゴールドジュレ添えアイスクリーム  
Melon Cold Almond Jelly with Citrus Jelly and Ice Cream

※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

焼き物入り前菜の盛り合わせ  
Assorted Appetizers

マロニエ特製  
フカヒレの姿煮込み 野菜添え  
Braised Shark's Fin with Vegetable

北京ダックと蟹爪フライ  
Roasted Peking Duck and Fried Crab Claw

伊勢海老(国産)の葱、生姜風味煮  
温野菜添え  
Braised Spiny Lobster with Green Onion and Ginger Flavor

和牛ロースの煎り焼き 黒胡椒ソース  
Japanese Beef Loin Steak  
with Black Pepper sauce

蟹肉入り炒飯 とびこ添え  
Crab Meat Fried Rice  
with Tobiko(Flying Fish Roe)

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

前菜の盛り合わせ  
Assorted Appetizers

フカヒレの姿煮込み  
スモールサイズ  
Braised Shark's fin (Small Size)

大海老のピリ辛甘酢醤油ソース  
Sauteed Prawn with Spicy Sour Soy Sauce

牛フィレ肉の牡蠣ソース炒め 野菜添え  
Sauteed Beef Filet with Oyster sauce

干し貝柱と野菜の餡かけ炒飯  
Dried Scallops and Vegetable Starch  
on 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.



# 桃花コース ¥8,500

TOUKA Course

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

冷菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers

蟹肉入りフカヒレスープ  
Shark's Fin Soup with Crab Meat

帆立貝と海老の炒め 海鮮醬添え  
Sauteed Scallop and Shrimp

豚肉と野菜の山椒風味炒め  
Sauteed Pork and Vegetable with Japanese Pepper Flavor

飲茶二種盛り  
Two Kinds Dumplings

鶏肉入りブラックペッパー風味の炒飯  
Chicken Fried Rice with Black Pepper Flavor

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

おすすめ冷菜銘々盛り Assorted Cold Dish / 推荐拼盆		1名さま 1Dish ¥1,800
三種冷菜盛り合わせ Three Kinds of Cold Dish / 三拼盆	2名さま Regular ¥4,500	3名さま Large ¥6,750
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
搾菜(ザーサイ) Szechuan Pickles / 搾菜		1 皿 1Dish ¥550

## 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  
¥9,700

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。

※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.

## 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

## 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

※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
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

	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	¥3,800	¥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 / 奶黄蝦仁	¥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

※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

※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
鮑とクリームの煮込み 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

## 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	¥5,300
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 / 湯麵

蟹肉入りフカヒレつゆそば Crabmeat and Shark Fin Soup Noodle / 蟹肉魚翅麵	¥6,500
五目鍋そば (塩味) "Young Chow" Style Soup Noodles with Chop Suey / 揚州鍋麵	¥2,800
五目とろみそば Soup Noodles with Chop Suey / 大滴麵	¥2,500
酸味と辛味の五目とろみそば Hot and Sour Soup Noodles / 酸辣湯麵	¥2,300
牛肉細切りつゆそば Soup Noodles with Shredded Beef / 牛肉絲湯麵	¥2,300
海老入りつゆそば Soup Noodles with Shrimp / 蝦仁湯麵	¥2,300
担々麵 Dandan noodles (Sesame Paste Spicy Soup Noodles) / 担々麵	¥2,200
五目つゆそば Soup Noodles with Chop Suey / 什景湯麵	¥2,200
搾菜入りつゆそば (塩味または醤油味) Soup Noodles with Szechuan Pickles / 搾菜湯麵	¥2,200

## 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	¥2,300
海老入り焼きそば Fried Noodles with Shrimp / 蝦仁炒麵	¥2,300
五目焼きそば Fried Noodles with Chop Suey / 什景炒麵	¥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.