

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



極

¥18,000

KIWAMI Course

Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員さま ¥15,000

焼き物入り前菜盛り合わせ
Assorted grilled appetizers

フカヒレ姿煮込み 白湯仕立て
Whole stewed shark fin served in plain hot water

伊勢海老のXO醬ソース
Steamed lobster with XO sauce

和牛肉の煎り焼き 甜麵醬ソース 野菜添え
Stir-Fried Wagyu beef in sweet bean sauce with vegetables

柔らか鮑の牡蠣ソース 豆鼓風味
Braised abalone with oyster sauce & black bean sauce

蟹肉入りフカヒレ餡かけ炒飯
Fried rice with shark fin & crab meat Ankake sauce

マンゴープリン フルーツ盛り合わせ
Mango pudding & Assorted of fruits

※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.



瑠璃唐草

¥ 15,000

Nemophila Course

Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員さま ¥ 12,500

焼き物入り前菜盛り合わせ
Assorted grilled appetizers

フカヒレ姿煮込み
Braised whole shark fin

真鯛の蒸し物
蟹肉と有明海苔ソース
Steamed Red Seabream with crabmeat &
Ariake seaweed sauce

博多和牛の煎り焼き
野菜添え
Roasted Hakata Wagyu beef with vegetables

海鮮と野菜入り明太子XO醬炒飯
Seafood & vegetables Fried Rice with Mentaiko XO Sauce

あまおう苺入り杏仁豆腐
Almond Jelly with sweet strawberry

※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

¥11,500

AJISAI Course

Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員さま ¥10,000

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

蟹肉入りフカヒレ煮込み 青菜添え
Whole stewed shark fin with crab meat & green vegetable

北京ダック
国産牛ヒレ肉の黒胡椒ソース 野菜添え
Roasted Peking Duck
Domestic beef tenderloin with black pepper sauce & vegetables

大海老の海老すり身巻蒸しチリソース
Steamed large shrimp with shrimp paste & Chili sauce

干し貝柱入り五目炒飯
Fried rice with assorted dried scallop

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

¥9,000

TOUKA Course

Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員さま ¥7,500

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

干し貝柱と冬瓜入りフカヒレスープ
Shark's fin soup with dried scallops & winter melon

大海老と白身魚のガーリックマヨネーズソース
Braised large shrimp & white fleshed fish
with garlic & mayonnaise sauce

和牛肉と野菜の炒め 山椒の香り
Stir-fried Wagyu beef and vegetables
aroma of japanese pepper

鶏肉と野菜入り炒飯 紫蘇の香り
Fried rice with chicken and vegetables
with shiso flavour

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 ¥2,000
三種冷菜盛り合わせ Three Kinds of Cold Dish / 三拼盆	2名さま Regular ¥4,800	3名さま Large ¥7,200
くらげの冷菜 Cold Jellyfish / 海蜇皮	¥4,200	¥6,300
蒸し鶏の冷菜 Cold Steamed Chicken with Soy Sauce / 白油鶏	¥2,600	¥3,900
蒸し鶏の胡麻ソースかけ Cold Steamed Chicken with Sesame Sauce / 棒々鶏	¥2,600	¥3,900
ピータン(あひるの卵) Century Egg / 松花皮蛋	¥2,000	¥3,000
搾菜(ザーサイ) Szechuan Pickles / 搾菜		1皿 1Dish ¥600

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 ¥12,000
-----------------------------------------------	--	--------------------------

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 ¥3,000
胡椒酢入り五目スープ Hot and Sour Soup / 酸辣湯		¥1,400
玉子スープ Egg Soup / 蛋花湯		¥1,200
野菜スープ Vegetable Soup / 素菜湯		¥1,200
コーンスープ Corn Soup / 包米湯		¥1,200

※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.

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 ¥2,000
鶏肉の唐揚げ Deep Fried Chicken / 炸小鶏塊	2名さま Regular ¥2,600	3名さま Large ¥3,900
鶏肉のカシューナッツ炒め Sautéed Diced Chicken with Cashew Nuts / 腰果鶏丁	¥2,600	¥3,900

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 ¥3,000	3名さま Large ¥4,500
酢豚 (黒酢または甘酢) Sweet Sour Pork / 糖醋肉條	¥3,000	¥4,500
豚肉とキャベツの味噌炒め Sautéed Pork and Cabbage with Miso Sauce / 回鍋肉	¥3,000	¥4,500
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	¥3,000	¥4,500

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 ¥4,000	3名さま Large ¥6,000
牛肉の牡蠣ソース炒め Sautéed Beef with Oyster Sauce / 蠔油牛肉	¥3,800	¥5,700
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	¥3,800	¥5,700
牛肉とピーマンの細切り炒め Sautéed Shredded Beef and Green Pepper / 青椒牛肉絲	¥3,600	¥5,400

※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.

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	¥3,800	¥5,700
八宝菜 Sautéed Chop Suey / 八宝菜	¥2,800	¥4,200
五目野菜炒め Sautéed Mix Vegetables / 炒素什景	¥2,700	¥4,050
茄子と挽き肉の味噌炒め Sautéed Eggplant and Minced Meat with Miso Sauce / 醬爆茄子	¥2,700	¥4,050
青菜炒め Sautéed Green Vegetable / 清炒青菜	¥2,700	¥4,050
白菜のクリーム煮 Braised Long White Cabbage with Cream Sauce / 奶油白菜	¥2,700	¥4,050
干し貝柱と白菜の煮込み Braised Dried Scallops and Long White Cabbage / 干貝白菜	¥2,700	¥4,050

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 / 奶油鲍魚	¥8,000	¥12,000
四川風牛肉の山椒唐辛子煮込み Braised Beef with Hot Sauce / 水煮牛肉	¥4,300	¥6,450
蟹肉と豆腐の煮込み Braised Crabmeat and Tofu / 蟹粉豆腐	¥3,800	¥5,700
麻婆豆腐 Mapo Tofu (Braised Tofu and Minced Meat) / 麻婆豆腐	¥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.

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	¥7,000
五目鍋そば (塩味) “Young Chow” Style Soup Noodles with Chop Suey / 揚州鍋麵	¥3,000
五目とろみそば Soup Noodles with Chop Suey / 大滴麵	¥2,700
酸味と辛味の五目とろみそば Hot and Sour Soup Noodles / 酸辣湯麵	¥2,500
牛肉細切りつゆそば Soup Noodles with Shredded Beef / 牛肉絲湯麵	¥2,500
海老入りつゆそば Soup Noodles with Shrimp / 蝦仁湯麵	¥2,500
担々麵 Dandan noodles (Sesame Paste Spicy Soup Noodles) / 担々麵	¥2,400
五目つゆそば Soup Noodles with Chop Suey / 什景湯麵	¥2,400
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	¥2,400

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	¥2,500
牛肉細切り焼きそば Fried Noodles with Shredded Beef / 牛肉絲炒麵	¥2,500
上海風焼きそば Fried Noodles “SHANGHAI” Style / 上海炒麵	¥2,500
海老入り焼きそば Fried Noodles with Shrimp / 蝦仁炒麵	¥2,500
五目焼きそば Fried Noodles with Chop Suey / 什景炒麵	¥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.

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	¥3,300
五目炒飯 Fried Rice with Chop Suey / 什景炒飯	¥2,500
海老入り餡かけご飯 Shrimp Starch Sauce Rice / 蝦仁会飯	¥2,500
麻婆餡かけご飯 Mapo Tofu (Braised Tofu and Minced Meat) on Rice / 麻婆会飯	¥2,400
五目餡かけご飯 Chop Suey Starch Sauce Rice / 什景会飯	¥2,400
五目おこげ Chop Suey on Crispy Rice / 什景鍋巴	¥2,500
ライス Rice / 白飯	¥400

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	¥5,600
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	¥2,800

※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.

点心

Dim Sum / 鹹點心

小籠包 (4個) Soup Dumpling (4 pieces) / 小籠包	¥2,200
豚肉焼売 (4個) Pork Shu-Mai (4 pieces) / 焼売	¥1,800
海老入り蒸し餃子 (2個) Steamed Shrimp Dumpling (2 pieces) / 蝦餃子	¥1,000
フカヒレ入り蒸し餃子 (2個) Steamed Shark's Fin Dumpling (2 pieces) / 魚翅餃子	¥1,000
豚肉春巻 (1本) Pork Spring Roll (1 piece) / 肉絲春巻	¥550
肉まん Pork Steamed Bun / 肉包子	¥500
あんまん Bean Jam Steamed Bun / 豇沙包	¥500

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	¥1,500
ライチ入り杏仁豆腐 Almond Jelly with Lychee / 荔枝豆腐	¥1,100
フルーツ入り杏仁豆腐 Almond Jelly with Fruits / 水果豆腐	¥1,100
タピオカ入りココナッツミルク Tapioca with Coconut Milk / 西米露	¥1,100
マンゴープリン Mango Pudding / 芒果布甸	¥1,200
胡麻団子 (2個) Sesame Dumpling (2 pieces) / 炸芝麻球	¥900
桃まんじゅう Sweet Steamed Bun / 桃沙包	¥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.

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.