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	ヂー	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)

中国料理
満楼日園
マロニエ

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

Weekday Lunch

牡丹ランチ

Botan Lunch ¥2,700

A～Cより、お好きなお料理をお選びください。
From A to C below, Choose your favorite dish.

A. 牛肉細切りつゆそば(ハーフ)と
五目炒飯(ハーフ)のセット
Soup Noodles with Beef [Half]
& Fried Rice [Half]

B. 担々麺(ハーフ)と
五目炒飯(ハーフ)のセット
Hot and Sour Soup Noodles [Half]
& Fried Rice [Half]

C. 海老あんかけ焼きそば(ハーフ)と
五目炒飯(ハーフ)のセット
Fried Noodles with Shredded Pork and Szechuan pickles [Half]
& Fried Rice [Half]

杏仁豆腐
Almond Jelly

※牡丹ランチは追加¥600で麺、又は炒飯を通常サイズに変更できます。

※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.

おすすめランチセット

撫子ランチ　¥3,500
NADESHIKO LUNCH

小前菜 / 本日のスープ / 白飯
Small Assorted Appetizers / Today`s Soup / Rice

※下記よりA～Fより、お好きなお料理を2品お選びください。
Please choose two dishes of your choice from A to F below.

A.牛肉と野菜の牡蠣ソース炒め
A. Sauteed Beef and Vegetables with Oyster Sauce

B.海老のチリソース煮
B. Braised Prawns in Chili Sauce

C.飲茶3種盛り合わせ
C. Assorted 3 kinds of dim sum

D. 麻婆豆腐
D. Mapo Tofu (Braised Tofu and Minced Meat)

E.五目野菜炒め
E. Stir-Fried Mixed Vegetables

F.黒酢酢豚
F. Sweet and sour pork with black vinegar

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.

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

小籠包入りフカヒレスープ
Shark Fin Soup with Soup Dumplings

大海老の蒸し物
干し貝柱、野菜入りあんかけ
Steamed King Prawns with Dried Scallop
and Vegetable Sauce

和牛肉の炒め
ピリ辛黒酢ソース　野菜添え
Stir-fried Japanese Wagyu Beef with
Spicy Black Vinegar Sauce and Vegetables

海鮮、山くらげ入り炒飯
Fried Rice with Seafood and Stem Lettuce

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.

桂　花　￥6,500

KEIKA Course

Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員さま　￥5,500

前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

干し貝柱入りフカヒレスープ
Dried scallop adductor muscles Shark‘s fin soup

海老と烏賊の唐辛子炒め
Stir-fried Prawns and Squid with Chili Peppers

鶏肉、野菜の豆豉炒め
Stir-fried Chicken and Vegetables in
Fermented Black Bean Sauce

五目炒飯
Mixed 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.

飲茶ランチ　￥6,500

Yamucha Course

Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員さま　￥5,500

飲茶や選べるつゆそばを楽しめる
2時間カフェフリーのコースでございます。

前菜三種盛り合わせ

蒸し点心蒸籠盛り

海老二種盛り

下記よりお好きなつゆそばを1種お選びください。

蟹肉入りフカヒレつゆそば
海老入りつゆそば
担々麺

デザート盛り合わせ

下記メニューよりお好きなお飲み物をお選びくださいませ。

【お飲物】
HOT：凍頂烏龍茶・鉄観音・龍井茶・プーアル茶・ジャスミン茶
紅茶・コーヒー
ICE：　烏龍茶・ジャスミン茶・アイスティー・アイスコーヒー

※お飲み物のラストオーダーはお席終了20分前とさせていただきます。
※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1:30P.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。

前菜
Appetizer / 冷盤

	2名さま Regular	3名さま Large
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	¥4,800	¥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。

【フカヒレの姿醤油煮込み】

※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

	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	¥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

【胡椒酢入り五目スープ】

【北京ダック】

鶏肉
Chicken / 鶏肉･家鴨

		1本 1 Piece
北京ダック Roasted Peking Duck (Skin) / 北京烤鴨皮		¥2,000
	2名さま Regular	3名さま Large
鶏肉の唐揚げ Deep Fried Chicken / 炸小鶏塊	¥2,600	¥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

※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	¥3,000	¥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

【茄子と豚肉の細切り辛子炒め】

牛肉
Beef / 牛肉

	2名さま Regular	3名さま Large
牛肉のXO醤炒め Sautéed Beef with XO Sauce / XO醤牛肉	¥4,000	¥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 / 黒椒牛肉	¥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.

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 Shrimps and Scallops with Cream Sauce / 奶油扇蝦	¥4,300	¥6,450
帆立貝とブロッコリーの炒め Sautéed Scallops and Broccoli / 蘭花鮮貝	¥4,300	¥6,450
小海老と帆立貝の紫蘇炒め Sautéed Small Shrimps and Scallops with SHISO Flavor / 翡翠扇蝦	¥4,300	¥6,450
大海老のチリソース Braised Large Shrimps with Chili Sauce / 乾焼明蝦	¥4,300	¥6,450
小海老のチリソース Braised Small Shrimps with Chili Sauce / 乾焼蝦仁	¥3,700	¥5,550
小海老のマヨネーズ炒め Sautéed Small Shrimps with Mayonnaise / 奶黄蝦仁	¥3,700	¥5,550
白身魚の切り身　甘酢かけ Sweet Sour White Fleshed Fish / 糖醋魚片	¥3,300	¥4,950
白身魚と野菜の炒め Sautéed White Fleshed Fish and Vegetables / 素菜魚片	¥3,300	¥4,950
蟹玉 Crabmeat with Egg Foo Young / 芙蓉蟹蛋	¥3,200	¥4,800

【大海老のチリソース】

【白身魚の切り身　甘酢かけ】

※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 / 醤爆茄子	¥2,700	¥4,050
青菜炒め Sautéed Green Vegetables / 清炒青菜	¥2,700	¥4,050
白菜のクリーム煮 Braised Napa 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 Napa Cabbage / 干貝白菜	¥2,700	¥4,050

【蟹肉と青菜の炒め】

【八宝菜】

※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
鮑のクリーム煮 Braised Abalone with Cream Sauce / 奶油鮑魚	¥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

【四川風牛肉の山椒唐辛子煮込み】

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/ 一套魚翅麺	¥5,600
担々麺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/ 一套担々麺	¥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.

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	¥7,000
五目鍋そば　（塩味） “Young Chow” Style Soup Noodles with Chop Suey / 揚州鍋麺	¥3,000
五目とろみそば Soup Noodles with Starch Sauce / 大滷麺	¥2,700
酸味と辛味の五目とろみそば Hot and Sour Soup Noodles / 酸辣湯麺	¥2,500
牛肉細切りつゆそば Soup Noodles with Shredded Beef / 牛肉絲湯麺	¥2,500
海老入りつゆそば Soup Noodles with Shrimps / 蝦仁湯麺	¥2,500
担々麺 Dandan noodles (Sesame Paste Spicy Soup Noodles) / 担々麺	¥2,400
五目つゆそば Soup Noodles with Chop Suey / 什景湯麺	¥2,400
搾菜入りつゆそば　（塩味または醤油味） Soup Noodles with Szechuan Pickles / 搾菜湯麺	¥2,400

【五目鍋そば】

【上海風焼きそば】

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	¥2,500
牛肉細切り焼きそば Fried Noodles with Shredded Beef / 牛肉絲炒麺	¥2,500
上海風焼きそば Fried Noodles “SHANGHAI” Style / 上海炒麺	¥2,500
海老入り焼きそば Fried Noodles with Shrimps / 蝦仁炒麺	¥2,500
五目焼きそば Fried Noodles with Starch Sauce / 什景炒麺	¥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 Mixed Fried Rice / 什景炒飯	¥2,500
海老入り餡かけご飯 Shrimps Starch Sauce on 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 Mixed Starch Sauce Rice on Rice / 什景会飯	¥2,400
五目おこげ Mixed Starch Sauce on Crispy Rice / 什景鍋巴	¥2,500
ライス Rice / 白飯	¥400

【蟹肉とレタスの炒飯】

【五目おこげ】

※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 / 荳沙包	¥500

【マンゴープリン】

【点心各種】

デザート
Dessert / 甜点心

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

当施設で提供する飲食物の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ご利用をお願いいたします。

1. 調理施設では様々な飲食物を取り扱うため、使用原材料に含まれないアレルゲンが混入する場合がございます。
2. 当施設で提供する飲食物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。尚、食品表示法に則り、提供する酒類についてはご案内の対象外としております。
3. 当施設で対応が困難と判断した場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。
4. 一部の店舗では食物アレルギー対応を行っておりません。

Food Allergy Policy

We can accommodate eight allergens in the food and beverages we serve: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.
If you require an accommodation for any of these, please let us know in advance.
In the interest of your safety, please note that we are unable to accommodate allergens beyond these eight.
Please read points 1–4 below and use your own judgment when dining with us.

1. Our kitchens handle a wide range of food and beverages, so allergens not listed among a dish' s ingredients may be present in trace amounts.
2. Allergen information is based on the ingredients we use and on the food labeling provided by our manufacturers and suppliers. In accordance with Japan' s Food Labeling Act, alcoholic beverages are not covered by this information.
3. If we are unable to accommodate your request safely, we may have to decline service.
4. Some of our restaurants do not offer food allergy accommodations.

SEIBU PRINCE HOTELS & RESORTS