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

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醤ソース
Steamed lobster with XO sauce

和牛肉の煎り焼き　甜麺醤ソース　野菜添え
Stir-Fried Wagyu beef in sweet been 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.

秋桜　￥15,000

Cosmos Course

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

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

フカヒレの姿煮込み　焼き葱と青菜添え
Braised Whole Shark Fin with
Grilled Japanese Leek and Greens

伊勢海老の上海蟹味噌煮込み
Braised Spiny Lobster with
Shanghai Crab Roe Miso Sauce

国産牛サーロイン肉の煎り焼き　赤ワインソース
Pan-Seared Japanese Beef Sirloin with
Red Wine Sauce

焼き鮭、野菜入り炒飯　いくら添え
Fried Rice with Grilled Salmon,Vegetables
and Flying Fish Roe

栗プリン
Chestunt Pudding

※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

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.

〈平日限定〉

セレクションディナー ￥8,500

SELECTION DINNER

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

前菜 ＋ お好きな料理5品 ＋ 杏仁豆腐

55品よりお好きなお料理をグループで5品お選びいただけます。

お客さまのお好きなお料理を自由に組み立てることにより
オリジナルコースをお楽しみいただけます。

※前菜盛り合わせとデザートの杏仁豆腐はみなさまにご用意ございます。

※グループ皆さまでのご利用となり、2名さまより承ります。。
※画像はイメージです。

＊This course must be used by the entire group. Minimum of 2 people required.
＊The images are for illustrative purposes only.

〈土休日限定〉

オーダーブッフェ
【わくわくチャイナ】

お好きなお料理をお好きなだけお召しあがりいただけます。

大人 ￥15,000 / 小学生 ￥6,000 / 未就学児 無料

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB)会員さま

大人￥13,000　小学生　￥5,000

満楼日園スペシャル

前菜盛り合わせ + フカヒレ姿煮 + 北京ダック

※小学生および未就学児には前菜・フカヒレ姿煮・北京ダックのご用意はございません。
※上記メニューは大人の人数分ご用意いたします。
※上記メニューは食べ放題には含まれません。

※お席は2時間制でございます、お料理のラストオーダーはご利用時の30分前となります。
※グループ皆さまでのご利用となり、2名さまより承ります。
※最終入店時間は7:30P.M.となります。
※お客さまのご都合で最終入店時刻を過ぎてしまった場合もお料理のラストオーダーは9:00P.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。

＊Your table will be available for two hours only.
＊The last order will be ask 30 minutes before from the start of the course.
＊This course must be used by the entire group. Minimum of 2 people required.
＊Last order for course meals is 7:30 P.M.
＊Even if you enter the restaurant late for your own convenience, the last order for food will be at 9:00P.M.
＊Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.
＊The images are for illustrative purpose only.

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 Shrimp and Scallop 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 Scallop and Broccoli / 蘭花鮮貝	¥4,300	¥6,450
小海老と帆立貝の紫蘇炒め Sautéed Small Shrimp and Scallop with SHISO Flavor / 翡翠扇蝦	¥4,300	¥6,450
大海老のチリソース Braised Large Shrimp with Chili Sauce / 乾焼明蝦	¥4,300	¥6,450
小海老のチリソース Braised Small Shrimp with Chili Sauce / 乾焼蝦仁	¥3,700	¥5,550
小海老のマヨネーズ炒め Sautéed Small Shrimp 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 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

【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 Chop Suey / 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 Shrimp / 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 Shrimp / 蝦仁炒麺	¥2,500
五目焼きそば Fried Noodles with Chop Suey / 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 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

【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