

## 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



2026年6月1日(月)～9月30日(水)

**蟹肉入り冷やし翡翠麺**  
(柚子胡麻醤油たれまたは柚子醤油たれ)

杏仁豆腐付き **¥4,200**

蟹を贅沢にのせた、蟹の旨みとコクが広がる冷やし麺です。

**海鮮冷やし翡翠麺**  
(柚子胡麻醤油たれまたは柚子醤油たれ)

杏仁豆腐付き **¥4,000**

鮑、海老、冷製くらげ、帆立貝を彩り豊かにあしらい使用した、海の恵みを味わえる冷やし麺です。

**和牛しゃぶしゃぶ冷やし翡翠麺**  
(柚子胡麻醤油たれまたは柚子醤油たれ)

杏仁豆腐付き **¥4,000**

サッと火を通した和牛肉を翡翠麺にのせ、さっぱりとした味わいとコクを楽しむ冷やし麺です。

※追加でタレをご希望のお客さまは600円頂戴いたします。

※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。

※Extra sauce is available for an additional 600 yen.

※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

# 平日限定ランチ

Weekday Lunch

## 牡丹ランチ

Botan Lunch

¥2,700

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

A. 海老入りあんかけつゆそば(ハーフ)と  
五目炒飯(ハーフ)のセット

Soup Noodles with Shrimp [Half]  
& Fried Rice [Half]

B. 酸味と辛みの五目とろみそば(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. 細切り豚肉と搾菜入りあんかけ焼きそば(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、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. 海老と野菜の塩炒め

B. Stir-fried shrimp and vegetables with salt

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. 白身魚のチリソース

E. White fleshed fish with chili sauce

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

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

海老と烏賊の塩炒め  
紫蘇の香り  
Stir-fried shrimp and squid  
with salt and Shiso flavored

和牛肉の牡蠣ソース炒め  
Sauteed Japanese beef with oyster 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스티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。





# 銘牛フェア【Wagyu Fair】 各¥6,000

2026年6月1日(月)～8月31日(日)

肉そのものの味わいに加え、生産地の風土や作り手の思い・旬の恵みを重ね合わせ、一皿ごとに旅情をみなさまに感じていただきます。滋味を最大限に引き出す調理方法で提供いたします。

## もとぶ牛しゃぶ肉入り麻辣鍋

Mala Hot Pot with  
Motobu Wagyu Beef Shabu-Shabu Slices

もとぶ牛の旨味を引き立てる麻辣鍋仕立てです。

## もとぶ牛のしゃぶしゃぶ

### ピリ辛黒酢醤油ソース

Motobu Wagyu Beef Shabu-Shabu with  
Spicy Black Vinegar Soy Sauce

やわらかな口当たりを堪能するしゃぶしゃぶです。

## もとぶ牛の葱と山葵ソース

### 野菜添え

Motobu Wagyu Beef Scallion and Wasabi  
Sauce ,Served With Vegetables

山葵の香りがアクセントとなるソース仕立てです。

※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。

\* 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

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。

1枚  
1 Piece  
¥12,000



【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

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



【胡椒酢入り五目スープ】



【北京ダック】

## 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

※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醬炒め Sautéed Beef with XO Sauce / XO醬牛肉	¥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 / 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.

# 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 / 奶黃蝦仁	¥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 / 醬爆茄子	¥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 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.

# 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 Starch Sauce / 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 Shrimps / 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



【五目鍋そば】



【上海風焼きそば】

# 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 Shrimps / 蝦仁炒麵	¥2,500
五目焼きそば Fried Noodles with Starch Sauce / 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 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.