



【料理長お薦めディナーコース】
Chef's Recommended Course

花梨 〈要予約〉
かりん Karin

お一人様 16,500 円
Per Person

每人冷菜

本日の五種個人盛り冷菜
Assorted Cold Dishes (Five Varieties)

紅焼扒排翅

フカヒレの姿煮込み
Braised Shark Fin

金蛭茸剪蝦

オマール海老のんにく蒸し
spiny lobster garlic steamed

北京烤鴨

北京ダック
peking duck

蟹肉炒海鮮

蟹肉と海鮮のあっさり炒め
Light stir-fried crab meat and seafood

中式信州牛

中華風 信州牛ステーキ
Chinese style Shinsyu beef steak

海鮮伊風炒飯

海鮮入りリゾット風炒飯
Fried seafood risotto

本日の甜点

本日のデザート
Today's dessert

※写真は1名様用です。
This picture is for one people.

※上記価格は税込・サービス料込みとなっております。
The above prices include taxes and service charges.

※アレルギーをお持ちの方は係までお尋ねください。
If you have food allergies, could you please let us know what food you should avoid.

※季節食材の素材を大切にす為、内容を変更する場合がございます。ご了承ください。
Our menu might be changed by season.

※ディナーコースは2名様より承ります。
This course is available for two or more people.

※上記コースは予約が必要です。
Reservations are required for the above courses.



【料理長お薦めディナーコース】
Chef's Recommended Course

山査子 〈要予約〉
さんざし Sanzashi

お一人様9,900円
Per Person

每人冷菜

銘々盛り 冷菜
Assorted Cold Dishes

干貝魚翅

干し貝柱入り フカヒレスープ
shark fin soup with dried scallops

沢菌炒三鮮

海鮮三種の塩炒め トリュフ風味
fried seafood truffle flavor

千層鶏肝牛排

牛サーロイン フォアグラ 大根の重ね焼き
beef, foie gras and radish mille feuille

今天的蔬菜

本日の野菜料理
Today's vegetable dish

海鮮的馬賽魚湯

中華風 ブイヤベース
Chinese style bouillabaisse

X O 醬煎蛋炒反

オムレツ炒飯 XO ソース掛け
omedette fried rice with XO sauce

今天甜天心

本日のデザート
Today's dessert

※写真は1名様用です。
This picture is for one people.

※上記価格は税込・サービス料込みとなっております。
The above prices include taxes and service charges.

※アレルギーをお持ちの方は係までお尋ねください。
If you have food allergies, could you please let us know what food you should avoid.

※季節食材の素材を大切にする為、内容を変更する場合がございます。ご了承ください。
Our menu might be changed by season.

※ディナーコースは2名様より承ります。
This course is available for two or more people.

※上記コースは予約が必要です。
Reservations are required for the above courses.



【料理長お薦めディナーコース】
Chef's Recommended Course

栞
なつめ Natsume

お一人様 6,400 円
Per Person

每人冷菜

三種個人盛り冷菜
Assorted Cold Dishes (three Varieties)

蟹肉魚翅湯

たらば蟹肉入り フカヒレスープ
king crab meat shark fin soup

乾焼蝦仁

海老のチリソース煮
shrimp with chili sauce

紫菜炒双鮮

海鮮二種の塩味炒め 海苔風味
fried seafood salt seaweed flavor

紅焼牛腩

牛バラ肉の醤油煮込み 花捲添え
beef stewed with brown sauce

奶油海胆蒸鮮魚

白身魚の蒸し物 ウニのクリームソース掛け
steamed with fish cream sauce of sea

什錦炒麺or什錦炒飯

五目あんかけ焼きそば or 五目炒飯
fried noodles with meat and vegetable mixed fried rice

今天甜天心

本日のデザート
Today's dessert

※写真は2名様用です。
This picture is for two people.

※上記価格は税込・サービス料込みとなっております。
The above prices include taxes and service charges.

※アレルギーをお持ちの方は係までお尋ねください。
If you have food allergies, could you please let us know what food you should avoid.

※季節食材の素材を大切に作る為、内容を変更する場合がございます。ご了承ください。
Our menu might be changed by season.

※ディナーコースは2名様より承ります。
This course is available for two or more people.

※上記コースは最終オーダー受付が20:00となります。
The final order for the above course is 20:00.



【料理長お薦めディナーコース】
Chef's Recommended Course

荔枝
レイシー Litch

お一人様5,500円
Per Person

每人冷菜

冷菜盛り合わせ
Assorted Cold Dishes

魚翅湯

フカヒレスープ
shark fin soup

乾焼蝦仁

海老のチリソース煮
shrimp with chili sauce

青椒肉絲

牛肉とピーマンの細切り炒め
Sauteed shredded Beef & Green Pepper

麻婆豆腐

マーボー豆腐
bean curd szechuanstyle (Mapo Tofu)

什錦炒麺or什錦炒飯

五目あんかけ焼きそば or 五目炒飯
fried noodles with meat or vegetable mixed fried rice

杏仁豆腐

杏仁豆腐
almond jelly

※写真は2名様用です。
This picture is for two people.

※上記価格は税込・サービス料込みとなっております。
The above prices include taxes and service charges.

※アレルギーをお持ちの方は係までお尋ねください。
If you have food allergies, could you please let us know what food you should avoid.

※季節食材の素材を大切に作る為、内容を変更する場合がございます。ご了承ください。
Our menu might be changed by season.

※ディナーコースは2名様より承ります。
This course is available for two or more people.

※上記コースは最終オーダー受付が20:00となります。
The final order for the above course is 20:00.

中国料理 花梨 KARIN
Chinese Restaurant