

# 花梨

Chinese Restaurant  
KARIN

調理長 師傅 Chef de Cuisine  
大久保 武志 Takeshi Okubo



Prices including consumption tax. An additional 13% service charge will be added. Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記税込価格に別途 13% のサービス料を加算させていただきます。

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

在標記稅加稅的價格上另外加上 13% 的服務費／如您對任何食物過敏 或宗教信仰 請告知我們的服務員

# Shoukakou

松花江

1 person  
お一人様 每位 ¥11,000

The order of course will be stop 30 minutes prior the time of last order.  
コース料理のご注文は、ラストオーダーの30分前とさせていただきます。

Seasonal six 'chill and grill' appetizers

旬の食材を使った冷菜と焼き物六種前菜盛り合わせ

錦綉美麗盆

Sautéed dried cuttlefish and whelk with fried cuttlefish

一夜干しスルメイカとツブ貝のあっさり炒め イカのフリット添え

時蔬炒双鮮

Peking duck

北京ダック クレープに包んで

北京片皮鴨

Wok-fried Wagyu beef and black beans with vegetables

黒毛和牛のブラックビーンズ炒め 温野菜と共に

豉汁牛肉片

Steamed soup of wax gourd and dried scallops with bird's nest

冬瓜と干し貝柱の上湯蒸しスープ 燕の巣添え

健美燉官燕

Singapore style fried rice vermicelli

シンガポール風 焼きビーフン

星洲炒米粉

Almond milk jelly with lychee

ライチ入り杏仁豆腐

荔枝凍豆腐

# Kouga

黄河

1 person  
お一人様 ¥16,500  
每位

The order of course will be stop 30 minutes prior the time of last order.  
コース料理のご注文は、ラストオーダーの30分前とさせていただきます。

Chef's seasonal seven 'chill and grill' appetizers

旬の食材を使った“七福”一口前菜盛り合わせ

幸福華麗拼盆

Peking duck and Wok-fried Wagyu beef in spicy garlic

北京ダックと和牛肉のスパイシーガーリック炒め

掛爐北京皮鴨

Two kinds of scallops dishes

shabushabu style, sautéed sea urchin

帆立貝の二種味比べ

湯引き、ウニ炒め

翡翠双味扇貝

Sautéed lobster with leeks and ginger,

steamed Chinese leeks and shrimp dumplings

活伊勢海老の葱生姜炒め ニラと海老入り蒸し餃子添え

姜葱生猛龍蝦

Steamed soup of soft-shelled turtle and wax gourd

すっぽんと冬瓜の健康蒸しスープ

水魚冬瓜燉湯

Fried rice with eel

国産鰻のせ炒飯

特式鱧魚炒飯

Fruit tomatoes stuffed with swallow's nest

フルーツトマトの燕の巣詰め冷製デザート

鮮蕃茄凍官燕

# Chef's Okubo Special Course

料理長大久保武志が贈る 武陵桃源コース

Chef de Cuisine Okubo's 40 years of experience and skills will be used to prepare the courses.  
中国料理花梨総料理長大久保武志の40年で培った技術と経験を最大限に発揮したコースを提供いたします。

1 person  
お一人様 ¥19,800  
每位

You could order a la carte.

The order of course will be stop 30 minutes prior the time of last order.

特別にアラカルトでもお楽しみいただけます。

コース料理のご注文は、ラストオーダーの30分前とさせていただきます。

	1 plate 1皿 每位
Chef's selection of seasonal appetizers 季節の食材を使った特別一口前菜盛り合わせ	¥3,850 四季美麗拼盆
Shangtang soup with king crab meat and bird's nest, sea urchin タラバ蟹、高級燕の巣の“ウニ”上湯スープがけ	7,480 海胆汁蟹官燕
Peking duck with fruits フルーツのせ北京ダック	2,750 生果広東片鴨
Wok-fried lobster and egg white cream with deep-fried prawns 国産伊勢海老の炒め 卵白クリーム仕立て 海老の揚げ物添え	6,380 生猛龍蝦炒奶
Wok-fried Wagyu beef fillet Singapore-style with steamed buns シンガポール風 黒毛和牛フィレ肉の煎り焼き 蒸しパンと共に	6,380 星洲式和牛甫
Cold noodle with Kaori chicken, green tea flavor sauce 蒸し鶏のあっさり特製翡翠ソース冷やしそば	1,595 抹茶鶏絲冷麵
Peach compote with jelly 桃のコンポート ゼリー添え	2,750 季節時果美點

# Karin

## 花梨

1 person  
お一人様 每位 ¥27,500

The order of course will be stop 30 minutes prior the time of last order.  
コース料理のご注文は、ラストオーダーの30分前とさせていただきます。

Chef's selection of seasonal seven 'chill and grill' appetizers 料理長厳選 一口オードブル七種盛り合わせ	錦綉前程美麗盆
Sautéed seasonal three kind of seafoods and yellow leeks 旬の三種海鮮と黄ニラのあっさり炒め	韭黃時蔬炒三鮮
Steamed bird's nest stuffed in kinugasa mushroom with king crab meat 絹笠茸の燕の巣詰めとタラバ蟹の極上スープがけ	竹筴讓蟹柳官燕
Peking duck with fruits フルーツのせ北京ダック	生果広東片皮鴨
Braised dried abalone and vegetable in original oyster sauce 岩手県産干し鮑の姿煮 温野菜と共に	翡翠吉浜干鮑魚
Braised lobster with homemade XO sauce and ifu noodle 国産伊勢海老自家製 XO 味噌煮込み 伊府麵と共に	XO醬龍蝦伊麵
Steamed soup with Chinese luxury dried delicacies 花梨名物 高級乾貨入り山海珍味の蒸しスープ	花梨八珍佛跳牆
Bird's nest topped with blueberry sauce and seasonal fruit ブルーベリーソースと燕の巣の冷製デザート 旬のフルーツ添え	季節時果美點品

## Appetizers オードブル 前菜

- 1 Chef's seven appetizer combination  
特製 本日の7種前菜盛り合わせ  
特式拼盆  
1 person  
お一人様  
每位 ¥3,080
- 2 Three kinds of chilled appetizers combination  
前菜三種盛り合わせ 三色拼盆  
(香鶏の冷菜、クラゲの冷菜、もち豚チャーシュー)  
Small  
小盆  
小碟 5,093
- 3 Two kinds of roasted meats combination  
本日の焼き物二種盛り合わせ  
焼味拼盆 2,860
- 4 Taiwanese century eggs, homemade sweet and sour ginger  
台湾産ピータンと自家製甘酢ショウガの冷菜  
松花皮蛋 1,870
- 5 Australian abalone  
オーストラリア産 薄切り鮑の冷菜  
冷式鮑魚 5,940
- 6 Cucumbers, Chinese cabbage, hot and sour pickled radish and chili  
胡瓜、白菜、大根の唐辛子甘酢漬け  
酸辣素菜 2,090
- 7 Thinly sliced herb pork, garlic sauce  
花梨オリジナル薄切りハーブ豚の  
しゃぶしゃぶ風前菜 白切香肉 2,530
- 8 Peking duck with steamed homemade bun  
北京ダック 北京皮鴨  
2 pieces  
二枚  
二條 2,860

## Soups スープ 湯羹

- 9 Thick soup of abalone and dried sea scallops  
鮑と干し貝柱のとろみスープ  
鮑魚瑤柱羹  
1 person  
お一人様  
每位 ¥1,760
- 10 Sichuan hot and sour chop suey  
五目入り四川辛味スープ  
四川酸辣湯 1,760
- 11 Corn soup with crab meat  
蟹肉入りコーンスープ  
蟹肉粟米湯 1,430
- 12 Pork and Chinese pickles soup  
国産豚肉とザーサイの澄ましスープ  
搾菜肉絲湯 1,210
- 13 Vegetables in Chinese superior broth  
野菜上湯スープ 上素鮮菌湯 1,100
- 14 Egg soup with crab meat and green vegetables  
蟹肉と青菜入り玉子スープ  
青菜蛋花湯 990



# Seafood 海鮮 海鮮類

15 Lobster sautéed with leeks and ginger 活伊勢海老の葱生姜炒め 姜葱焗龍蝦	400g ¥9,900 Additional 100g ¥2,475 以降100gごとに 400克以上毎100克加算		22 Seafood and vegetables in spicy garlic 海鮮と野菜のスパイシーガーリック 金沙一品炸	¥2,915
16 Prawns with your choice of : Shabushabu style or Spiced salt 活才巻き海老をお好みで 湯引き/スパイスソルト 白灼/椒塩鮮竹蝦	1 Piece 1本 1條 880		23 Snow crab sautéed with leeks and ginger ズワイ蟹の葱生姜炒め 姜葱焗蟹手	4,345
17 Boiled Geoduck clams with fish sauce 活ミル貝のボイル フィッシュソース添え 白灼象拔蚌	500g 3,300 Additional 100g ¥660 以降100gごとに 500克以上毎100克加算		24 King crab sautéed with XO sauce タラバ蟹のXO醬炒め 名醬焗蟹柳	5,170
18 Cuttlefish with your choice of : shabushabu style or sautéed with salt 紋甲イカをお好みで 湯引き/塩炒め 白灼/時菜炒鮮魷花	Small 小盆 小碟 3,520		25 Deep-fried king crab claw タラバ蟹爪の揚げ物 百花炸蟹鉗	1 Piece 1本 1条 1,650
19 Sautéed scallops and market vegetables 帆立貝と旬野菜の炒め 碧緑炒扇貝	5,170		26 Spicy market fish and mushrooms in clay pot 白身魚とキノコの辛味噌土鍋仕立て 鮮菇魚腩煲	Small 小盆 小碟 2,970
20 Sautéed prawns and seasonal vegetables むき大海老と旬野菜の炒め 時菜炒蝦球	4,875		27 Steamed fillet of Coral grouper in Hong Kong style スジアラの香港蒸し 麒麟東星斑	Fillet 切り身 1切 2,200
21 Shrimps wok-fried in chili sauce 天然海老のチリソース煮 干焼鮮蝦仁	4,180			

## Bird's Nest 燕の巣 燕窩

- |  |       |                        |         |
|--|-------|------------------------|---------|
| 28 Steamed bird's nest in superior soup<br>燕の巣の蒸し上湯スープ     | 清湯燉官燕 | 1 person<br>お一人様<br>每位 | ¥ 6,380 |
| 29 Thick bird's nest soup with crab meat<br>蟹肉入り燕の巣のとろみスープ | 蟹肉燴官燕 |                        | 5,280   |
| 30 Thick bird's nest soup with crab roe<br>蟹の卵入り燕の巣のとろみスープ | 蟹黄燴官燕 |                        | 5,280   |

## Abalone & Sea Cucumber

鮑・なまこ 海味

- |   |       |                     |          |
|---|-------|---------------------|----------|
| 31 Stewed dried abalone from Yoshihama region<br>吉濱産極上干し鮑の姿煮込み  | 吉濱極品鮑 | 1 piece<br>1個<br>每位 | ¥ 24,200 |
| 32 Stewed abalone with your choice of : oyster sauce or cream sauce<br>鮑の煮込みをお好みで オイスターソース / クリームソース<br>多様湯鮑魚 蠔油 或 奶油 |       | Small<br>小盆<br>小碟   | 6,380    |
| 33 Sea cucumber stewed with Shiitake mushrooms, bamboo shoot and soy<br>肉厚なまこと椎茸、筍の醤油煮込み                              | 紅焼炆烏參 |                     | 6,380    |



## Vegetables & Tofu 野菜・豆腐 蔬菜類・豆腐

- |    |   |       |                   |         |
|----|---|-------|-------------------|---------|
| 34 | Stir-fried assorted vegetables with Chinese flavored salt<br>新鮮野菜の色彩塩炒め     | 清炒季節菜 | Small<br>小盆<br>小碟 | ¥ 3,575 |
| 35 | Sautéed green vegetable with garlic<br>グリーン野菜のガーリック炒め                       | 蒜茸炒時蔬 |                   | 3,300   |
| 36 | Braised seasonal vegetable with dried scallops<br>旬野菜の干し貝柱ソースあんかけ           | 瑤柱扒時蔬 |                   | 3,300   |
| 37 | Braised assorted vegetables and dried seafood in clay pot<br>海味入り五目野菜の土鍋仕立て | 海味雑菜煲 |                   | 3,520   |
| 38 | Braised Yuba soy skin and vegetables in clay pot<br>生湯葉とグリーン野菜の土鍋仕立て        | 上湯腐衣煲 |                   | 2,970   |
| 39 | Braised Tofu with crab meat<br>蟹肉と豆腐の煮込み                                    | 蟹肉滑豆腐 |                   | 3,080   |
| 40 | Sichuan home-style braised deep-fried Tofu and pork<br>四川家庭風 揚げ豆腐の煮込み       | 家常炆豆腐 |                   | 2,750   |
| 41 | Wok-fried Tofu and minced beef in chili sauce<br>マーボー豆腐                     | 麻婆滑豆腐 |                   | 2,750   |

## Meat 和牛肉 豚肉 鶏肉 家禽類

42 Wok-fried diced Wagyu beef tenderloin with black pepper 特選和牛フィレ肉の角切り黒胡椒炒め 黒椒牛仔粒	Small 小盆 小碟	¥5,390	50 Sautéed Japanese Seiryu chicken, cashew nuts 清流鶏とカシューナッツ炒め 腰果炒鶏丁	Small 小盆 小碟	¥3,080
43 Wagyu beef and mushrooms sautéed in oyster sauce 和牛肉とキノコのオイスターソース炒め 蠔油牛肉片		4,070	51 Japanese Abe chicken in sweet and sour ginger あべ鶏の甘酢生姜炒め 紫蘿炒鶏片		3,080
44 Sautéed shredded Wagyu beef, yellow leeks and celery 和牛肉の細切りと黄ニラ、セロリの炒め 西芹牛肉絲		4,070	52 Braised black pork from the Okinawa Islands in clay pot 沖縄県産皮付き黒豚の角煮 土鍋仕立て 南乳扣肉煲		3,300
45 Sautéed shredded Wagyu beef and peppers 和牛肉の細切りと二色ピーマンの炒め 青椒牛肉絲		4,070	53 Braised eggplant and minced Japanese pork in clay pot 長ナスと国産豚挽肉の土鍋仕立て 魚香茄子煲		2,970
46 Cantonese sweet and sour pork 広東式 酢豚 鳳梨古老肉		3,465			
47 Japanese pork and cabbage in spicy Miso 国産豚とキャベツの辛味噌炒め 回鍋肉香片		3,300			
48 Minced quail sautéed and wrapped in lettuce leaf うずら挽肉の炒め レタス包み 菜片鶉鶉崧		4,125			
49 Deep-fried Japanese Seiryu chicken 清流鶏の唐揚げ 碎炸滑鶏球		2,420			

Additional menu with special prices 下記特別価格でご追加いただけます。

Steamed 3 kinds of dumplings and dessert of the day	蒸し点心3種+季節のタピオカミルク	¥1,100
Spring roll and almond milk jelly	春巻き+ミニアンニン豆腐 春巻・迷你杏仁	660

## Karin's Summer Noodles 夏のおすすめ冷やしそば 涼麵 お一人様 每位

Chilled Chinese noodle soy source or sesame source		¥2,970
冷やしそば 特製胡麻ダレ または 醤油ダレ	花梨涼拌麵	

Chilled Dan-Dan noodle		2,970
冷やし担々麵	担担涼拌麵	

Cold noodle with Kaori chicken and summer vegetable, green tea flavor sauce with steamed seasonal vegetables		3,190
香鶏と夏野菜の冷しそば 翡翠ソースと旬野菜のセイロ蒸し	鶏絲涼拌麵	

## Rice & Noodles ご飯・おそば 飯・麵 1 person お一人様 每位

54 Fujian style chop suey with abalone over fried rice	¥2,970	61 Shredded leek and roast pork noodle soup	¥2,200
鮑入り福建風あんかけチャーハン		葱とチャーシューの細切りつゆそば	
		葱油湯麵	

55 Seafood fried rice	2,530	62 Chop suey noodle soup	2,420
海鮮チャーハン		五目入りつゆそば	
		八珍湯麵	

56 Fried rice with lettuce and crab meat	2,530	63 Chop suey over fried noodle	2,420
蟹肉入りレタスチャーハン		五目入りあんかけ焼きそば	
		八珍炒麵	

57 Seafood noodle soup	3,850	64 Seasonal vegetables with thick sauce over fried noodle	2,200
海の幸入り特選つゆそば		季節野菜色々あんかけ焼きそば	
		時蔬炒麵	

58 Hot and sour noodle soup	3,850	65 Hong Kong home-style fried rice vermicelli	1,980
スーラータンメン		香港家庭風 炒めビーフン	
		家郷米粉	

59 Dan Dan noodle soup	2,420		
担々麵			

60 Shrimp noodle soup	2,420		
天然海老入りつゆそば			

## Dim sum 点心類 飲茶

66	Abalone dumpling in steamed superior soup 鮑入り上湯蒸しスープ餃子	鮑魚灌湯餃	1 Piece 1個 每位	¥1,540
67	Steamed shrimp dumplings 海老の蒸し餃子	花梨蝦餃皇	3 Pieces 3個 三位	1,155
68	Steamed Chinese leeks and shrimp dumplings ニラと海老入り蒸し餃子	黄金韭菜餃	3 Pieces 3個 三位	1,155
69	Steamed pork in broth dumplings 小籠包	京式小籠飽	3 Pieces 3個 三位	1,155
70	Steamed pork and seafood dumplings シューマイ	魚子焼売皇	3 Pieces 3個 三位	1,155
71	Pan-Fried Mochibuta pork dumplings もち豚を使った焼き餃子	花梨焼餃子	2 Pieces 2個 二位	858
72	Spring rolls はるまき	脆皮炸春卷	2 Pieces 2本 2條	858

## Desserts デザート 甜品

### Dessert of the season 季節のお勧めデザート

Yogurt flavor coconut milk with tapioca

¥1,661

タピオカ入りココナッツミルク ヨーグルト風味 四季精美點

- |  |       |                      |        |
|--|-------|----------------------|--------|
| 73 Almond milk jelly with fresh fruit<br>季節のフルーツ入り杏仁豆腐   | 鮮果凍豆腐 | 1 pieces<br>1個<br>每位 | ¥1,430 |
| 74 Mango pudding<br>マンゴープリン  | 香芒凍布甸 |                      | 1,430  |
| 75 Fig jelly with fresh fruit<br>フルーツ入り健康愛玉ゼリー   | 鮮果凍愛玉 |                      | 1,210  |
| 76 Coconut milk with tapioca<br>タピオカ入りココナッツミルク   | 椰汁西米露 |                      | 1,210  |
| 77 Mango milk ice cream<br>柑橘入りマンゴーミルクアイス  | 香芒凍甘露 |                      | 1,815  |
| 78 Sweet soup with rice flour dumplings, your choice of red bean or black sesame flavor<br>白玉入りおしるこ 胡麻 または 中華小豆味 | 多様湯丸  |                      | 1,210  |
| 79 Fresh fruit platter<br>季節のフルーツ盛り合わせ   | 是日鮮果盆 |                      | 2,750  |