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。

在標記税加税的價格上另外加上 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

Weekday Only 平日限定ランチ

Chef Okubo's Lunch Set

料理長のお勧めランチセット　特別推介厨師午餐

1 Person
お一人様
毎位
￥3,850

Lunch set A - D rotates on a weekly basis. Please ask our waitstaff for details.
Main dish + one dish (1~2) + soup and salad + rice and pickles + tapioca milk
A ～ D が週替わりとなります。詳しくはお問い合わせください。
メインディッシュ + 一品お選びください + スープ・サラダ・御飯・漬物・タピオカミルク

Set A

Wok-fried tofu and minced beef in chili sauce
マーボー豆腐
麻婆滑豆腐

Your choice of one dish
下記から一品お選びください 可選擇喜歡二款

1 Sautéed pork, cloud ear mushroom and egg
豚肉とキクラゲの玉子炒め　花梨木須肉

2 Deep-fried Japanese Seiryu chicken Yulin sauce
清流鶏の唐揚げ 油淋ソース　油淋炸鶏球

Seafood salad
海鮮サラダ　海鮮沙律

Corn soup
コーンスープ　鶏茸栗米湯

Plain rice with pickles
御飯・漬物　白飯・泡菜

Tapioca milk
タピオカミルク　西米露

Set B

Wok-fried prawns in chili sauce
天然海老のチリソース煮
乾焼鮮蝦仁

Your choice of one dish
下記から一品お選びください 可選擇喜歡二款

1 Sautéed Wagyu beef in oyster sauce
和牛肉のオイスターソース炒め　蠔油牛肉片

2 Roast pork and chicken
自家製チャーシューと鶏のロースト　花梨焼味盆

Seafood salad
海鮮サラダ　海鮮沙律

Thick soup with chicken and tofu
鶏肉と豆腐のとろみスープ　鶏茸豆腐羹

Plain rice with pickles
御飯・漬物　白飯・泡菜

Tapioca milk
タピオカミルク　西米露

Set C

Black vinegar pork
黒酢の酢豚
黒醋古老肉

Your choice of one dish
下記から一品お選びください 可選擇喜歡二款

1 Braised tofu with prawn
天然海老と豆腐の煮込み　蝦仁炆豆腐

2 Fritter of white fish with leek and sansho sauce
白身魚のフリット 葱と山椒のソース　椒麻炸魚快

Chicken salad
鶏のサラダ　鶏沙律

Thick soup beef and tofu soup
牛肉と豆腐のとろみスープ　西湖牛肉羹

Plain rice with pickles
御飯・漬物　白飯・泡菜

Tapioca milk
タピオカミルク　西米露

Set D

Sautéed shredded beef and green pepper
牛肉とピーマンの細切り炒め
青椒牛肉絲

Your choice of one dish
下記から一品お選びください 可選擇喜歡二款

1 Sautéed minced pork and eggplant
豚挽肉と茄子の炒め　肉焼崧茄子

2 Braised prawns in Karin special mayonnaise
天然海老のマヨネーズソース　沙律鮮蝦仁

Tofu salad
豆腐サラダ　豆腐沙律

Enoki mushroom and pumpkin soup
エノキとかぼちゃのスープ　金菇南爪湯

Plain rice with pickles
御飯・漬物　白飯・泡菜

Tapioca milk
タピオカミルク　西米露

Your choice: Today's fried rice or Porridge with extra ￥550
追加料金 ￥550 で御飯を本日のチャーハンまたはお粥に変更いたします。
轉生滾粥或炒飯 另加五百日圓

Signature Dim Sum Set

厳選飲茶ランチ

点心午餐

1 person
お一人様
毎位 ￥4,950

Shredded chicken with sesame sauce salad
バンバンジーの一口サラダ 棒々鶏沙律

Wonton soup with vegetables
野菜入りワンタンスープ 上湯滑雲吞

Assorted dim sums
点心盛り合わせ

- Steamed dim sum 4kinds
  蒸し点心四種 龍仔四点心
  Shrimp, seafood, Chinese leeks, and pork in broth dumplings
  海老の蒸し餃子、海鮮入り蒸し餃子、ニラ入り海老蒸し餃子、小龍包
- Pan-fried dim sum 2kinds
  焼き点心二種 花梨煎点心
  Pan-fried Japanese pork dumpling, radish cake
  国産豚を使った焼き餃子、大根餅

Your choice of main item
メインをお選びください

- Cuttlefish and scallop shabushabu style with vegetables or Sichuan style Wagyu beef and root vegetables
  紋甲イカと帆立貝の湯引き 温野菜添え　または　和牛肉と根野菜のピリ辛炒め
  白灼鮮双鮮 或 宮保爆牛片

Fujian style chop suey with abalone over fried rice
鮑入り福建チャーハン 福建海味飯

Seasonal flavored tapioca milk
季節のタピオカミルク 是日西米露

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

Peking duck with Crepe	北京ダック　クレープ 1枚	￥770

Toukou
東江

1 person
お一人様
毎位 ￥8,800

This course uses seasonal ingredients from Hokkaido.
北海道の食材を使ったコースです

Seasonal five 'chill and grill' appetizers
旬の冷菜と北海道の焼き物の五種盛り合わせ 彩色焼拼盆

Sautéed scallop, whelk shell fish and seasonal vegetables
北海帆立貝とツブ貝、季節野菜の炒め 碧緑炒双鮮

Thick soup with crab meat and dried scallop
タラバ蟹と干し貝柱のとろみスープ 蟹肉干貝湯

Peking duck and prawn with haskap mayonnaise
焼き北京ダックと天然大海老のハスカップマヨネーズソース 片鴨伴蝦卷

Wagyu beef in cray pot Hong Kong BBQ style
黒毛和牛肉の土鍋仕立て 香港バーベキュー風 沙爹牛肉片

Fried rice with Tokachi Royal Mangalica bacon and roasted pork
十勝ロイヤルマンガリッツァベーコンとチャーシューの炒飯 匈牙利炒飯

Tapioca with yoghurt coconut milk; blueberry sauce
タピオカ入りヨーグルトココナッツミルク ブルーベリーソースがけ 四季精美點

Chef's selection a la carte

料理長厳選アラカルト

		1 person お一人様 毎位
Three kinds of natural prawns plate (Chili sauce, mayonnaise and spicy garlic) 天然大海老の三種プレート (チリソース、マヨネーズ、スパイシーガーリック)	鮮蝦三味盆 干焼　沙律　金沙蝦球	￥3,960
Spiced salt grilled Shiretoko chicken 知床どりのスパイスソルト焼き	椒塩焼知床鶏	3,520

From "Chef's Okubo Special Course ~ Hokkaido tour~"

料理長大久保武志が贈る 武陵桃源コース～北海道巡り～より

Hokkaido seasonal "chill and grill" appetizers 春の北海道の食材を入れた一口冷菜と焼き物前菜	四季美麗拼盆	4,235
Wok-fried Ryuhyougyu beef from Tsubetsu in Chinese style 津別産黒毛和牛「流氷牛」のチャイニーズステーキ	鮮茄汁流氷牛	7,150

Choice of Wine by the Glass Set

選べるグラスワインセット

Set of 4 glasses
4杯セット

90ml×4　￥6,500

Champagne	Moët & Chandon Impérial Brut モエ エ シャンドン アンペリアル ブリュット
White Wine	Choice of white wine by the glass グラスの白ワインからお好きなものをお選びください
Rose Wine	Château D'esclans Whispering Angel シャトー デスクラン ウィスパリング エンジェル
Red Wine	Choice of Red wine by the glass グラスの赤ワインからお好きなものをお選びください

Set of 3 glasses
3杯セット

90ml×3　￥5,000

Champagne	Moët & Chandon Impérial Brut モエ エ シャンドン アンペリアル ブリュット
White Wine	Choice of white wine by the glass グラスの白ワインからお好きなものをお選びください
Red Wine	Choice of Red wine by the glass グラスの赤ワインからお好きなものをお選びください

Recommended Drinks

お勧めドリンク

Upopo Pilsner ウポポ ピルスナー	330ml	￥1,760
Nonno Pale Ale ノンノ ペールエール	330ml	1,760
2022 Sympa Rose Terre de Yoichi Hirakawa Winery 2022 平川ワイナリー サンパ ロゼ テール・ド・ヨイチ	Bottle	15,400

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

Spring roll and almond milk jelly	春巻き＋ミニ杏仁豆腐	￥660
Steamed 3 kinds of dumplings and tapioca milk	蒸し点心3種+季節のタピオカミルク	1,100

Rice & Noodles ご飯・おそば 飯・麺

1 person
お一人様
毎位

Fujian style chop suey with abalone over fried rice
鮑入り福建風あんかけチャーハン
福建鮑粒飯 ￥3,135

Seafood fried rice
海鮮チャーハン
海皇精炒飯 2,750

Fried rice with lettuce and crab meat
蟹肉入りレタスチャーハン
蟹肉生菜飯 2,750

Seafood noodle soup
海の幸入り特選つゆそば
三鮮湯麺 3,960

Hot and sour noodle soup
スーラータンメン
酸辣湯麺 3,960

Dan Dan noodle soup
担々麺
担担湯麺 2,640

Shrimp noodle soup
天然海老入りつゆそば
蝦仁湯麺 2,640

Shredded leek and roast pork noodle soup
葱とチャーシューの細切りつゆそば
葱油湯麺 2,420

Chop suey noodle soup
五目入りつゆそば
八珍湯麺 2,640

Chop suey over fried noodle
五目入りあんかけ焼きそば
八珍炒麺 ￥2,640

Hong Kong home-style fried rice vermicelli
香港家庭風 炒めビーフン
叉焼米粉 2,200

Dim sum 点心類 飲茶

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 毎位	￥1,760
Steamed shrimp dumplings 海老の蒸し餃子	花梨蝦餃皇	3 Pieces 3個 三位	1,320
Steamed Chinese leeks and shrimp dumplings ニラと海老入り蒸し餃子	黄金韮菜餃	3 Pieces 3個 三位	1,320
Steamed pork in broth dumplings 小龍包	京式小龍飽	3 Pieces 3個 三位	1,320
Steamed pork and seafood dumplings シューマイ	魚子焼売皇	3 Pieces 3個 三位	1,320
Pan-Fried Japanese pork dumplings 国産豚を使った焼き餃子	花梨焼餃子	2 Pieces 2個 二位	880
Spring rolls はるまき	脆皮炸春巻	2 Pieces 2本 2條	880

Appetizers オードブル 前菜

Chef's seven appetizer combination — 1 person お一人様 毎位 — ¥3,190
特製 本日の７種前菜盛り合わせ
特式拼盆

Three kinds of appetizers combination — Small 小盆 小碟 — 5,093
前菜三種盛り合わせ 三色拼盆
(国産鶏の冷菜、クラゲの冷菜、国産豚チャーシュー)

Two kinds of roasted meats combination 3,300
本日の焼き物二種盛り合わせ
焼味拼盆

Taiwanese century eggs, homemade sweet and sour ginger 1,870
台湾産ピータンと自家製甘酢ショウガの冷菜
松花皮蛋

Australian abalone 5,940
オーストラリア産 薄切り鮑の冷菜
冷式鮑魚

Cucumbers, Chinese cabbage, hot and sour pickled radish and chili 2,090
胡瓜、白菜、大根の唐辛子甘酢漬け
酸辣素菜

Thinly sliced gold agu pork, garlic sauce 2,800
花梨オリジナル薄切り金アグー豚の
しゃぶしゃぶ風前菜 白切香肉

Peking duck with steamed homemade bun — 2 pieces 二枚 二條 — 3,080
北京ダック 北京皮鴨

Soups スープ 湯羹

Thick soup of abalone and dried sea scallops — 1 person お一人様 毎位 — ¥1,760
鮑と干し貝柱のとろみスープ
鮑魚瑤柱羹

Sichuan hot and sour chop suey 1,760
五目入り四川辛味スープ
四川酸辣湯

Corn soup with crab meat 1,430
蟹肉入りコーンスープ
蟹肉粟米湯

Vegetables in Chinese superior broth 1,100
野菜上湯スープ 上素鮮菌湯

Egg soup with crab meat and green vegetables 1,100
蟹肉と青菜入り玉子スープ
青菜蛋花湯

Seafood 海鮮 海鮮類

Lobster sautéed with leeks and ginger 400g ￥9,900
活伊勢海老の葱生姜炒め Additional 100g 以降100gごとに 400克以上毎100克加算 ￥2,475
姜葱焗龍蝦

Boiled Geoduck clams with fish sauce 500g 4,950
活ミル貝のボイル Additional 100g 以降100gごとに 500克以上毎100克加算 ￥990
フィッシュソース添え 白灼象拔蚌

Cuttlefish with your choice of : Small 小盆 小碟 3,520
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

Sautéed scallops and market vegetables 5,280
帆立貝と旬野菜の炒め 碧緑炒扇貝

Sautéed prawns and seasonal vegetables 5,280
むき大海老と旬野菜の炒め
時菜炒蝦球

Shrimps wok-fried in chili sauce 4,510
天然海老のチリソース煮
干焼鮮蝦仁

Seafood and vegetables in spicy garlic ￥3,740
海鮮と野菜のスパイシーガーリック
金沙一品炸

Deep-fried crab claw 1 Piece 1本 1条 1,980
蟹爪の揚げ物 百花炸蟹鉗

Fish with sweet and sour sauce Small 小盆 小碟 4,510
白身魚の甘酢あんかけ 糖醋時魚快

Steamed fillet of Coral grouper in Hong Kong style Fillet 切り身 1切 2,200
スジアラの香港蒸し 麒麟東星斑

Bird's Nest 燕の巣 燕窩

Steamed bird's nest in superior soup 燕の巣の蒸し上湯スープ	清湯燉官燕	1 person お一人様 毎位	￥6,380
Thick bird's nest soup with crab meat 蟹肉入り燕の巣のとろみスープ	蟹肉燴官燕		5,280
Thick bird's nest soup with crab roe 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

Stewed dried abalone from Sanriku region 三陸産極上干し鮑の姿煮込み	三陸極品鮑	1 piece 1個 毎位	￥24,200
Stewed abalone with your choice of : oyster sauce or cream sauce 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	多様湯鮑魚 蠔油 或 奶油	Small 小盆 小碟	6,380
Sea cucumber stewed with shiitake mushrooms, abalone and soy sauce なまこと花椎茸、鮑の醤油煮込み	花菇海参鮑魚		6,380

Vegetables & Tofu 野菜・豆腐 蔬菜類・豆腐

Stir-fried assorted vegetables with Chinese flavored salt 新鮮野菜の色彩塩炒め 清炒季節菜	Small 小盆 小碟	￥3,575
Sautéed green vegetable with garlic グリーン野菜のガーリック炒め 蒜茸炒時蔬		3,300
Braised assorted vegetables and dried seafood in clay pot 海味入り五目野菜の土鍋仕立て 海味雑菜煲		3,520
Braised Yuba soy skin and vegetables in clay pot 生湯葉とグリーン野菜の土鍋仕立て 上湯腐衣煲		3,300
Braised Tofu with crab meat 蟹肉と豆腐の煮込み 蟹肉滑豆腐		3,300
Sichuan home-style braised deep-fried Tofu and pork 四川家庭風　揚げ豆腐の煮込み 家常炆豆腐		3,080
Wok-fried Tofu and minced beef in chili sauce マーボー豆腐 麻婆滑豆腐		3,080

Meat 和牛肉　豚肉　鶏肉　家禽類

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 ￥5,720

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

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

Cantonese sweet and sour pork
広東式 酢豚　鳳梨古老肉
3,465

Sweet and sour pork with black vinegar
特製 黒酢酢豚　黒醋古老肉
3,960

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

Deep-fried Japanese domestic chicken
国産鶏の唐揚げ　砕炸滑鶏球
2,420

Sautéed Japanese domestic chicken, cashew nuts
国産鶏とカシューナッツ炒め
腰果炒鶏丁
Small 小盆 小碟 ￥3,080

Braised black pork from the Okinawa Islands with brown sugar in clay pot
沖縄県産皮付き黒豚の沖縄黒糖使用の角煮土鍋仕立て　南乳扣肉煲
3,300

Braised eggplant and minced Japanese pork in clay pot
長ナスと国産豚挽肉の土鍋仕立て
咸魚茄子煲
2,970

Desserts デザート 甜品

Dessert of the season 季節のお勧めデザート

Tapioca with matcha panna cotta; brown sugar sauce ￥1,980
抹茶パンナコッタとブラックタピオカ 黒糖ソース添え 季節時果美點

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