菜単

中国料理
花梨
Chinese Restaurant
KARIN

前菜 COLD APPETIZERS（冷盆）

小盆／2名様〜3名様
Small dish dish / for 2 〜 3 persons

1 能登豚の釜焼きチャーシュー入り
三種盛り合わせ冷菜
Assorted Chinese cold appetizer

1 能登豚の釜焼きチャーシュー入り三種盛り合わせ冷菜 ￥3,700
Assorted Chinese cold appetizer
花梨三色拼盆

2 くらげの冷菜 ￥4,500
Cold sliced jellyfish
冷拌海蜇皮

3 蒸し鶏の冷菜 葱生姜ソース添え ￥2,400
Cold steamed chicken with green onion and ginger sauce
薑葱白切肥鶏

4 蒸し鶏の細切り胡麻ソースかけ
Cold steamed chicken with spicy sesame sauce

4 蒸し鶏の細切り胡麻ソースかけ ￥2,400
Cold steamed chicken with spicy sesame sauce
麻醤棒々鶏

5 能登豚の釜焼きチャーシュー ￥2,600
Char-siu Chinese roasted pork
明爐蜜汁叉焼

6 ゆで豚肉の辛味ソース添え ￥2,400
Cold boiled pork with spicy sauce
蒜泥白片香肉

6 ゆで豚肉の辛味ソース添え
Cold boiled pork with spicy sauce

7 ピータンと野菜の甘酢漬け ￥2,100
Century eggs and sour pickled vegetables
皮蛋酸菜

アレルギー表示　Allergy mark

豚肉：Pork　アルコール Alcohol　エビ：Shrimp　カニ：Crab　小麦：Wheat　蕎麦：Buckwheat　卵：Egg　乳製品：Dairy　落花生：Peanut　大豆：Soybean

8 海燕の巣の蟹肉入りスープ
Bird's nest soup with crab meat

燕の巣 BIRD'S NEST（燕類）

8 海燕の巣の蟹肉入りスープ　1皿　￥6,800
Bird's nest soup with crab meat
珊瑚會官燕

海老 SHRIMP / PRAWN（蝦類）

小盆／2名様～3名様
Small dish dish / for 2 ～ 3 persons

9 大海老と黄ニラの炒め（XO醤炒めは+￥600）　￥3,700
Sauteed prawns and Chinese chives (with XO sauce+¥600)
九皇疏菜蝦球

10 大海老のチリソース　￥3,600
Fried prawns with chili sauce
乾焼蝦球

11 大海老のマヨネーズソース
Fried prawns with mayonnaise sauce

11 大海老のマヨネーズソース　￥3,600
Fried prawns with mayonnaise sauce
沙律蝦球

12 むき海老のチリソース　￥2,800
Fried shrimps with chili sauce
乾焼蝦仁

13 むき海老のマヨネーズソース　￥2,800
Fried shrimps with mayonnaise sauce
沙律蝦仁

12 むき海老のチリソース
Fried shrimps with chili sauce

14 むき海老のカシューナッツ炒め　￥2,900
Sauteed shrimps and cashew nuts
腰果蝦仁

15 大海老の香港漁民風ガーリック　￥3,500
Fried prawns with garlic powder
避風塘蝦球

記載の料金にはすべて税金、サービス料が含まれております。
All prices include service charge and tax.

掲載の写真はイメージです。入荷状況により使用する食材が変更となる場合がございます。
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関するご質問はスタッフへお尋ねください。
Photos are samples. Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.
Please let us know about your food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious restrictions.

16 イカと五目野菜の細切り炒め
Sauteed shredded squid and vegetables

海の幸 SEAFOOD（海鮮類）

小盆／2名様〜3名様
Small dish dish / for 2 〜 3 persons

16 イカと五目野菜の細切り炒め ￥2,700
Sauteed shredded squid and vegetables
七彩鰭絲

17 蟹肉入り玉子焼き ￥2,550
Crab meat omelette
煎芙蓉蟹

17 蟹肉入り玉子焼き
Crab meat omelette

あわび ABALONE（鮑魚類）

18 蝦夷あわびのオイスターソース煮 ￥6,200
Braised abalone with oyster sause
蠔油湯鮑片

19 蝦夷あわびのクリーム煮 ￥6,200
Braised abalone with cream sauce
奶油湯鮑片

20 蝦夷あわびと春雨の葱生姜煮 土鍋仕立て ￥6,200
Simmered abalone and glass noodles with green onion and ginger
薑葱粉絲鮑魚

アレルギー表示　Allergy mark

豚肉：Pork　アルコール：Alcohol　エビ：Shrimp　カニ：Crab　小麦：Wheat　蕎麦：Buckwheat　卵：Egg　乳製品：Dairy　落花生：Peanut　大豆：Soybean

21 牛フィレ肉とカシューナッツの炒め
Sauteed beef fillet with cashew nuts

25 牛モツ（ハチノス）の特製味噌煮込み
Braised beef honeycomb tripe
with special miso sauce

27 皮付き豚バラ肉の柔らか煮
Braised pork belly

28 豚肉の甘酢ソース（酢豚）
Fried pork and vegetables
with sweet vinegar sauce

牛肉 BEEF（牛肉類）

小盆／2名様〜3名様
Small dish dish / for 2 〜 3 persons

21 牛フィレ肉とカシューナッツの炒め ￥3,500
Sauteed beef fillet with cashew nuts
夏果牛柳

22 国産牛肉と野菜のオイスターソース炒め ￥3,100
Sauteed Japanese beef and vegetables with oyster sauce
蠔油疏菜牛肉

23 細切り国産牛肉とピーマンの炒め ￥2,800
Sauteed shredded Japanese beef and green peppers
青紅椒牛肉絲

24 細切り国産牛肉とニンニクの茎の炒め ￥2,800
Sauteed shredded Japanese beef and garlic shoots
蒜苗炒牛肉絲

25 牛モツ（ハチノス）の特製味噌煮込み ￥2,400
Braised beef honeycomb tripe with special miso sauce
柱候牛肚

26 国産牛肉と葱生姜の黒豆ソース炒め ￥3,100
Sauteed Japanese beef, green onion and ginger with black beans sauce
豉汁薑葱牛肉

豚肉 PORK（猪肉類）

小盆／2名様〜3名様
Small dish dish / for 2 〜 3 persons

27 皮付き豚バラ肉の柔らか煮 ￥2,800
Braised pork belly
南乳扣肉

28 豚肉の甘酢ソース（酢豚） ￥2,500
Fried pork and vegetables with sweet vinegar sauce
鳳梨咕嚕肉

29 豚肉とキャベツの唐辛子味噌炒め ￥2,300
Sauteed pork and cabbage with spicy miso sauce
回鍋肉片

記載の料金にはすべて税金、サービス料が含まれております。
All prices include service charge and tax.

掲載の写真はイメージです。入荷状況により使用する食材が変更となる場合がございます。
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関するご質問はスタッフへお尋ねください。
Photos are samples. Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.
Please let us know about your food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious restrictions.

30北京ダック花梨スタイル
Crispy skin Peking duck KARIN special with wheat crepe

31 焼き鴨のそぼろ炒め
Stir-fried minced duck with lettuce

33 鶏肉の揚げ物 油淋ソース添え
Chinese fried chicken with sweet vinegar soy sauce

36五目入り豆腐の煮込み
Braised tofu with pork, chicken, shrimp, squid, and vegetables

家鴨・鶏肉 DUCK / CHICKEN（鴨子類・鶏肉類）

	1/4羽 quarter	1/2羽 harf	1羽 whole
30 北京ダック花梨スタイル Crispy skin Peking duck KARIN special with wheat crepe (skin only/skin and meat) 金陵片皮鴨	￥5,000	￥10,000	￥20,000

小盆／２名様～３名様
Small dish dish / for 2 ～ 3 persons

31 焼き鴨のそぼろ炒め ￥3,200
Stir-fried minced duck with lettuce
菜片焼鴨崧

32 鶏肉のカシューナッツ入り唐辛子炒め ￥2,600
Sauteed diced chicken and cashew nuts with chili sauce
宮保鶏丁

33 鶏肉の揚げ物 油淋ソース添え ￥2,400
Chinese fried chicken with sweet vinegar soy sauce
油淋鶏腿

34 鶏肉の唐揚げ ￥2,400
Fried chicken Chinese style
五香炸鶏球

豆腐 TOFU（豆腐類）

35 豆腐と蟹肉の煮込み ￥2,600
Braised tofu and crab meat
蟹肉豆腐

36 五目入り豆腐の煮込み ￥2,400
Braised tofu with pork, chicken, shrimp, squid, and vegetables
八珍豆腐

37 豆腐と挽肉の辛味煮込み（マーボー豆腐） ￥2,300
Tofu and ground pork with chili sauce
麻婆豆腐

アレルギー表示　Allergy mark

豚肉：Pork　アルコール：Alcohol　エビ：Shrimp　カニ：Crab　小麦：Wheat　蕎麦：Buckwheat　卵：Egg　乳製品：Dairy　落花生：Peanut　大豆：Soybean

38春雨入り五目野菜の煮込み
Braised vegetables and glass noodles

野菜 VEGETABLES（蔬菜類）

小盆／2名様〜3名様
Small dish dish / for 2 〜 3 persons

38 春雨入り五目野菜の煮込み ￥2,400
Braised vegetables and glass noodles
粉絲雜菜

39 本日の野菜 蟹肉あんかけ ￥2,600
Sauteed vegetables with crab meat starchy sauce
蟹肉時令疏菜

40 季節の中国野菜入り彩り炒め ￥2,400
Sauteed seasonal vegetables
炒時令疏菜

お好みの味をお選びください。
ガーリック・塩・生姜・辛味・XO醤（XO醤炒めは+￥600）

Please choose one flavouring.
Garlic・ Salt・Ginger・Chilli・ XO sauce (+￥600)

40季節の中国野菜入り彩り炒め
Sauteed seasonal vegetables

スープ SOUP（湯類）

41 蟹肉入りコーンスープ ￥1,700
Chinese sweet corn soup with crab meat
生折蟹肉粟米羹

42 青菜入り玉子とじスープ ￥1,700
Vegetable and egg soup
青菜蛋花湯

43 あわび入り酸味と辛味のスープ 1碗 ￥1,200
Vinegar & Chili soup with shredded abalone
鮑絲酸辣羹
For one person

44海老ワンタンスープ
Shrimp wonton soup

44 海老ワンタンスープ 1碗 ￥850
Shrimp wonton soup
鮮蝦湯雲呑
For one person

記載の料金にはすべて税金、サービス料が含まれております。
All prices include service charge and tax.

掲載の写真はイメージです。入荷状況により使用する食材が変更となる場合がございます。
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関するご質問はスタッフへお尋ねください。
Photos are samples. Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.
Please let us know about your food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious restrictions.

45国産牛のオイスターソースかけご飯
Sauteed Japanese beef
with oyster sauce on the rice

46五目あんかけチャーハン
Fried rice topped with shrimp, scallops,
duck, chicken and vegetables starchy sauce

47ソルティフィッシュと鶏肉のチャーハン
Fried rice with chicken and salted fish

51 おこげ（揚げご飯）の五目あんかけ
Deep fried crispy rice served
with seafood (shrimps, squid), pork, chicken,
and vegetables starchy sauce

ご飯 RICE（飯類）

1人前
For one person

45 国産牛肉のオイスターソースかけご飯 ￥1,700
Sauteed Japanese beef with oyster sauce on the rice
蠔油牛肉烩飯

46 五目あんかけチャーハン ￥1,750
Fried rice topped with shrimp, scallops, duck, chicken and vegetables starchy sauce
福建炒飯

47 ソルティフィッシュと鶏肉のチャーハン ￥1,750
Fried rice with chicken and salted fish
鹹魚鶏粒炒飯

48 蟹肉とレタスのチャーハン ￥1,600
Fried rice with crab meat and lettuce
蟹肉生菜炒飯

49 五目チャーハン ￥1,500
Fried rice with shrimp, pork, egg and vegetables
揚州炒飯

50 干し貝柱入りお粥 ￥1,300
Rice porridge with dried adductor
干貝粥

51 おこげ（揚げご飯）の五目あんかけ ￥2,200
Deep fried crispy rice served
with seafood (shrimps, squid), pork, chicken, and vegetables starchy sauce
什錦鍋粑

52 ザーサイ ￥450
Chinese pickles
榨　菜

53 ご飯 ￥300
Rice
白　飯

54 シェフオリジナルXO醤（エックスオージャン）(15g) ￥1,300
Chef special XO sauce (15g)
XO醤

アレルギー表示　Allergy mark

豚肉：Pork　アルコール：Alcohol　エビ：Shrimp　カニ：Crab　小麦：Wheat　蕎麦：Buckwheat　卵：Egg　乳製品：Dairy　落花生：Peanut　大豆：Soybean

つゆそば NOODLES（麺類）

55 海の幸入りつゆそば
Noodle soup with seafood

59 花梨特製担々麺
Spicy noodle soup with ground pork

62 能登豚チャーシューと細切り葱の香味そば
Noodle soup with shredded roasted pork and green onion

1人前
For one person

55 海の幸入りつゆそば ￥2,600
Noodle soup with seafood
海鮮湯麺

56 海老入りつゆそば ￥1,700
Noodle soup with shrimp
蝦仁湯麺

57 国産牛肉入りつゆそば ￥1,700
Noodle soup with Japanese beef
牛肉湯麺

58 チャーシューのせつゆそば ￥1,600
Noodle soup with Chinese roasted pork
叉焼湯麺

59 花梨特製担々麺 ￥1,650
Spicy noodle soup with ground pork
花梨膽膽麺

60 彩り野菜入りつゆそば ￥1,500
Noodle soup with vegetables and mushroom
疏菜湯麺

61 五目入りつゆそば ￥1,600
Noodle soup with seafood (shrimps, squid), pork, chicken and vegetables
八珍湯麺

62 能登豚チャーシューと細切り葱の香味そば ￥1,550
Noodle soup with shredded roasted pork and green onion
叉焼葱油湯麺

記載の料金にはすべて税金、サービス料が含まれております。
All prices include service charge and tax.

掲載の写真はイメージです。入荷状況により使用する食材が変更となる場合がございます。石川県産のお米を使用しております。
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関するご質問はスタッフへお尋ねください。
Photos are samples. Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.
We use locally grown rice. Please let us know about your food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious restrictions.

焼きそば NOODLES（麺類）

1人前
For one person

66 五目入り焼きそば
Fried noodles topped with seafood (shrimps, squid), pork, chicken and vegetables starchy sauce

63 海の幸入り焼きそば ￥2,600
Fried noodles topped with seafood starchy sauce
海鮮炒麺

64 海老入り焼きそば ￥1,700
Fried noodles topped with shrimp starchy sauce
蝦仁炒麺

67 黄ニラと野菜入り醤油風味の炒め焼きそば
Stir-fried noodles with bean sprouts and Chinese chives, soy sauce flavor

65 国産牛肉入り焼きそば ￥1,700
Fried noodles topped with Japanese beef starchy sauce
牛肉炒麺

66 五目入り焼きそば ￥1,600
Fried noodles topped with seafood (shrimps, squid), pork, chicken and vegetables starchy sauce
八珍炒麺

68 能登豚チャーシューと
海老入り廣東式炒めビーフン
Fried Chinese rice noodles with rosted pork and shrimps

67 黄ニラと野菜入り醤油風味の炒め焼きそば ￥1,300
Stir-fried noodles with bean sprouts and Chinese chives, soy sauce flavor
韮黄豉油皇炒麺

68 能登豚チャーシューと海老入り 広東式炒めビーフン ￥1,400
Fried Chinese rice noodles with rosted pork and shrimps
叉焼家常炒米

アレルギー表示　Allergy mark

豚肉：Pork　アルコール：Alcohol　エビ：Shrimp　カニ：Crab　小麦：Wheat　蕎麦：Buckwheat　卵：Egg　乳製品：Dairy　落花生：Peanut　大豆：Soybean

69海老の蒸し餃子
Steamed shrimp dumplings (4 pieces)

70シューマイ
Steamed pork and shrimp dumplings (4 pieces)

74 大根入り中国餅
White radish cakes

点心 DIM SUM（飲茶類）

69 海老の蒸し餃子 4個入り ￥950
Steamed shrimp dumplings (4 pieces)
筍尖蝦餃

70 シューマイ 4個入り ￥800
Steamed pork and shrimp dumplings (4 pieces)
干蒸焼売

71 スープ入り饅頭 2個入り ￥650
Steamed soup dumplings (2 pieces)
小龍包子

72 春巻き 1本 ￥350
Fried spring rolls (Per piece)
脆皮春巻

73 変わり揚げ餃子 ※2個以上にて承ります 1個 ￥350
Deep fried sticky rice puffs (Per piece ; Availavle from 2 pieces)
鹹水角

74 大根入り中国餅 ※2個以上にて承ります 1個 ￥350
White radish cakes (Per piece ; Availavle from 2 pieces)
香煎羅白糕

75 チャーシュー饅頭 1個 ￥400
Steamed bun with roasted pork (Per piece)
叉焼包

76 五郎島金時あん入り揚げ胡麻団子 ※2個以上にて承ります 1個 ￥350
Fried sesame balls stuffed with sweet potato past (Per piece ; Availavle from 2 pieces)
芝麻球

77 蒸しカステラ 1個 ￥400
Chinese steamed cake (Per piece)
馬拉糕

記載の料金にはすべて税金、サービス料が含まれております。
All prices include service charge and tax.

掲載の写真はイメージです。入荷状況により使用する食材が変更となる場合がございます。
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関するご質問はスタッフへお尋ねください。
Photos are samples. Ingredients are subject to market availability, and may change without prior notice.
Please let us know about your food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious restrictions.

デザート DESSERTS（甜品類）

78 季節のフルーツ入りアーモンドゼリー
Almond milk jelly with seasonal fruits

1人前
For one person

78 季節のフルーツ入りアーモンドゼリー ￥1,200
Almond milk jelly with seasonal fruits
鮮果豆腐

79 マンゴープリン ￥900
Mango pudding
芒果布甸

79 マンゴープリン
Mango pudding

80 シンプル杏仁豆腐 ￥550
Almond milk pudding
杏仁豆腐

81 タピオカ入りココナッツミルク ￥600
Coconut milk with tapioca
椰汁西米露

80 シンプル杏仁豆腐
Almond milk pudding

82 本日のシャーベット または アイスクリーム ￥500
Today's sherbet or Ice cream
泳淇淋・雪糕

83 コーヒー ￥700
Coffee
咖啡

アレルギー表示　Allergy mark

豚肉：Pork　アルコール Alcohol　エビ：Shrimp　カニ：Crab　小麦：Wheat　蕎麦：Buckwheat　卵：Egg　乳製品：Dairy　落花生：Peanut　大豆：Soybean