

菜譜



花壇

KADAN

COURSE MENU



Aコース ¥4,000

1. 棒々鶏サラダ
2. フカヒレの茶碗蒸し
3. 牛肉のクレープ巻き
4. 世界一？長い春巻き
5. 季節野菜と海老の炒め
6. 油淋鶏
7. 自家製XO醬炒飯
8. 本日のデザート

Bコース ¥5,500

1. 前菜三種
2. フカヒレの茶碗蒸し
3. きのこと入りチンジャオロース
4. 世界一？長い春巻き
5. 大海老の生クリーム
6. 蒸しパンor揚げパン
7. 果実酢風味の酢豚
8. 産直野菜の彩り炒め
9. 自家製XO醬炒飯
10. 本日のデザート

Cコース ¥9,000

1. 前菜五種
2. フカヒレの姿煮載せ茶碗蒸し
3. 産直野菜と三種海鮮の炒め
4. きのこと牛肉の炒め
5. 北京ダック
6. 大海老の生クリーム
7. 蒸しパンor揚げパン
8. 果実酢風味の酢豚
9. 蟹炒飯
10. 本日のデザート二種

Dコース ¥12,000

六種前菜 フカヒレ姿煮 北京ダック

料理11品の中に上記を取り入れた

料理長おすすめのコースをご用意いたします。

※表記価格は全て税抜きです。2名様より承ります。

特別料理

フカヒレ・北京ダック

極上フカヒレの姿煮(特大)	¥8,000
特撰フカヒレの姿煮(大)	¥6,000
特撰フカヒレの姿煮(中)	¥4,000
蟹肉入りフカヒレ煮込み	¥3,800
特撰フカヒレのあんかけ茶碗蒸し	¥1,000
特撰フカヒレスープ	¥2,600
北京ダック	1枚 ¥1,000
北京ダック(半羽)	6枚 ¥5,000
北京ダック(1羽)	12枚 ¥8,000

- ・ご注文を頂いてからご提供までに20~30分ほどお時間を頂戴いたします。
- ・北京ダックは2枚よりご用意いたします。

※表記価格は全て税抜きです。 ※その他の料理についてはスタッフにご相談くださいませ。

前菜



※写真はイメージとなります。

前菜

2~3人前

三種冷菜盛り合わせ(叉焼・蒸し鶏・クラゲ)	¥2,400
花壇特製焼きチャーシュー	4~6枚 ¥1,200
蒸し鶏の特製胡麻ソースかけ	¥1,200
蒸し鶏の冷製	¥1,200
蒸し鶏の葱ソース	¥1,200
くらげの生姜ソース	¥1,600
揚げ茄子の生姜ソース	¥800
ピータン	¥800

海鮮



海老

2~3人前

海老のチリソース	¥1,800
海老フリッターのマヨネーズソース	¥1,800
海老と季節野菜のあっさり炒め	¥1,800
大海老のチリソース	¥2,400
大海老と季節野菜のあっさり炒め	¥2,400
大海老の生クリーム煮	¥2,400

烏賊

2~3人前

イカとアスパラのあっさり炒め	¥1,600
イカの四川風辛子炒め	¥1,600

大海老の生クリーム煮

まずお召し上がり頂きたいのが、こちらの花壇オリジナルメニュー。揚げパンと一緒に召し上がりいただくのがお薦めです。



※表記価格は全て税抜きです。 ※その他の料理についてはスタッフにご相談くださいませ。

肉料理



牛肉

2~3人前

牛肉の甘味噌炒めクレープ包み	1枚	¥600
牛肉とピーマンの細切り炒め		¥2,000
牛肉とお野菜のXO醤炒め		¥2,000
牛肉とキノコのオイスターソース炒め		¥2,000
牛肉とお野菜のブラックペッパー炒め		¥2,000



豚の角煮

お醤油ベースで柔らかく煮込んだ中華風の角煮。お好みでマスタードを付けて、お召し上がりくださいませ。

豚肉

2~3人前

豚肉とピーマンの細切り炒め	¥1,800
豚肉とキャベツのピリ辛甘味噌炒め	¥1,800
花壇特製黒甘酢の酢豚	¥1,800
花壇特製ケチャップ甘酢の酢豚	¥1,800
豚肉とお野菜の四川風辛子炒め	¥1,800
豚の角煮	4枚 ¥1,800

鶏肉

2~3人前

若鶏の唐揚げ特製マヨネーズソース	¥1,600
若鶏のパリパリ揚げ 薬味ソースかけ	¥1,800
鶏肉とカシューナッツの炒め	¥1,600
鶏肉とお野菜のピリ辛炒め	¥1,600
鶏肉とお野菜の甘味噌炒め	¥1,600

※表記価格は全て税抜きです。 ※その他の料理についてはスタッフにご相談くださいませ。



豆腐・玉子・野菜



豆腐

2~3人前

麻婆豆腐

¥1,800

五目豆腐煮込み

¥1,800

玉子

2~3人前

蟹玉 黒酢かけ

¥1,500

玉子と木耳の豚肉醤油炒め

¥1,500

野菜

2~3人前

八種の野菜炒め

¥1,800

茄子の四川風辛子炒め

¥1,800

青菜の塩炒め

¥1,800

青菜の蟹肉あんかけ

¥2,000

スープ・点心



スープ

2~3人前

コーンスープ	¥1,200
酸辣湯(サンラータン)	¥1,500
野菜スープ	¥1,200
玉子スープ	¥1,200
フカヒレスープ	¥2,600

点心

世界一?長い海老春巻	1本	¥600
自家製春巻	1本	¥300
焼売	1個	¥200
海老蒸し餃子	1個	¥200
揚げパン	1個	¥200
蒸しパン	1個	¥200

※表記価格は全て税抜きです。 ※その他の料理についてはスタッフにご相談くださいませ。

麵・飯



麵

※マークの商品は、お料理に使用しているフカヒレのお持ち帰り用のレトルト販売がございます。

フカヒレ麵	¥2,000
※ フカヒレ姿煮麵 (姿煮3~4枚)	¥2,500
※ 極上フカヒレ姿煮麵 (姿煮6~8枚)	¥3,300
担々麵	¥1,300
酸辣湯 (サンラータン) 麵	¥1,500
チャーシュー麵	¥1,300
焦がし葱麵	¥1,500
五目あんかけつゆそば	¥1,500
五目あんかけ焼きそば	¥1,500
かた焼きそば (五目あんかけ)	¥1,500

「フカヒレ姿煮」 お持ち帰り用もございます。

花壇監修ソースの「フカヒレ姿煮」をご自宅でもお楽しみいただける、レトルト用パックの販売 (2,500円) を開始いたしました。レジ横にて販売しております。





飯

蟹肉とレタスの炒飯	¥1,500
自家製XO醬炒飯	¥1,500
チャーシュー炒飯	¥1,500
五目あんかけご飯	¥1,500

※表記価格は全て税抜きです。 ※その他の料理についてはスタッフにご相談くださいませ。

甘味



甘味

杏仁豆腐	¥500
マンゴープリン	¥500
自家製焼きプリン	¥500
バニラアイスクリーム	¥500
ジャスミンシャーベット	¥500
揚げ胡麻団子	¥250



自家製焼きプリン

自家製焼きプリンが新しく登場いたしました。玉子たっぷりの濃厚なカスタードに、ほろ苦いカラメルソースを絡めてご賞味ください。