

## ようこそ花梨へ

秋田県産をはじめ、東北の恵み豊かな食材を取り入れた  
彩り豊かな中国料理をご用意しております。

くつろぎの空間で、  
心満たされるひとときをお過ごしください。

## Welcome to Karin.

We present a colorful selection of Chinese cuisine  
featuring the rich bounty of Akita and the Tohoku region.  
Savor the fragrant flavors and enjoy  
a refined and memorable dining experience.



アレルギー体質のお客様がおられましたら、お気軽に料理内容をスタッフにお尋ねください。

If you have food allergies, please ask the staff about ingredients.

# 前菜・スープ

Soup  
Appetizers

- 1 花梨特製冷菜盛り合わせ ¥ 2,500  
【八幡平ポークの叉焼、岩手菜彩鶏冷製とクラゲ和え物】  
三種冷拼盆 Three kinds of Chilled Appetizers - Karin's Special Assortment  
[Roasted Hachimantai Pork, Iwate Saisaidori Chicken, and Jelly Fish]
- 2 八幡平ポークの広東叉焼 ¥ 2,000  
蜜汁叉焼肉 Barbequed Hatimantai Pork, Cantonese Style  
オーダーをいただいてからお焼きますので20分少々お時間を頂戴いたします。  
To be baked upon order, Please allow about 20 minutes
- 3 クラゲの冷菜 ¥ 2,000  
冷海蜇皮 Chilled Jelly Fish
- 4 岩手菜彩鶏の葱生姜ソース ¥ 1,700  
姜葱白切鶏 Steamed Iwate Saisaidori Chicken with Leek and Ginger Sauce
- 5 ピータンと生姜の甘酢漬け ¥ 1,000  
松花皮蛋 Preserved Duck Egg with Sweet Ginger Pickles
- 6 野菜と卵のスープ ¥ 900  
青菜蛋花湯 Vegetables and Egg Soup

# 魚介

Seafood

- 7 バナメイ海老の花梨特製チリソース ¥ 1,200  
干焼鮮蝦仁 Whiteleg Shrimp with Karin's Special Chili Sauce
- 8 大海老と季節野菜の炒め ¥ 2,000  
時菜炒蝦球 Stir-Fired Prawns with Seasonal Vegetables
- 9 大海老の花梨特製チリソース ¥ 2,000  
干焼明蝦球 Prawns with Karin's Special Chiki Sauce
- 10 大海老のレモンマヨネーズ和え ¥ 2,000  
沙律明蝦球 Fried Prawns with Lemon Mayonnaise

表示価格は税込みです。サービス料10%を別途頂戴いたします。  
All prices include tax. A 10% service charge will be added.

アレルギー体質のお客様がおられましたら、お気軽に料理内容をスタッフにお尋ねください。  
If you have food allergies, please ask the staff about ingredients.

食材の入荷状況により内容が変更になる場合があります。  
Menu contents may change depending on the availability of food material.



写真はイメージです。  
Photos are for illustration purposes only.

# 肉料理

Meat

- 11 特選花梨北京ダック 一羽 ¥ 20,000  
北京片皮鴨 Premium Peking Duck 一枚 ¥ 1,500
- 12 岩手菜彩鶏とカシューナッツの炒め ¥ 1,500  
腰果炒鶏丁 Sauteed Diced Iwate Saisaidori Chicken with Cashew Nuts
- 13 岩手菜彩鶏の唐揚げ ¥ 1,000  
酥炸上鶏球 Deep-Fried Iwate Saisaidori Chicken
- 14 黒糖香る黒酢の酢豚 ¥ 1,500  
香醋古老肉 Sweet and Sour Pork Flavored with Chinkiang Vinegar

# 野菜・豆腐

Vegetables  
Tofu

- 15 秋田牛ひき肉入り潮州辣油香る麻婆豆腐 ¥ 1,200  
麻婆豆腐堡 Mapo Tofu with Minced Akita Beef Flavored with Chiu Chow Chili Sauce
- 16 時季の秋田県産野菜の塩炒め ¥ 1,700  
清炒鮮時菜 Seasonal Akita Vegetables Sauteed with Salt

秋田県産野菜のほかに中国野菜も取り揃えております。  
詳細はスタッフまでお尋ねください。

We also serve a wide range of vegetables from outside Akita.  
Please ask the staff for details

表示価格は税込みです。サービス料10%を別途頂戴いたします。  
All prices include tax. A 10% service charge will be added.

アレルギー体質のお客様がおられましたら、お気軽に料理内容をスタッフにお尋ねください。  
If you have food allergies, please ask the staff about ingredients.

食材の入荷状況により内容が変更になる場合があります。  
Menu contents may change depending on the availability of food material.



写真はイメージです。  
Photos are for illustration purposes only.

# 飯・麺

Rice / Noodle

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 17 | 八幡平ポークの叉焼入り炒飯<br>広州精炒飯 Fried Rice with Roasted Hachimantai Pork  | ¥1,200 |
| 18 | ズワイ蟹とレタスの炒飯<br>蟹肉精炒飯 Fried Rice with Snow Crab Meat and Lettuce  | ¥1,800 |
| 19 | あきたこまちをじっくり炊き上げた<br>干し貝柱と青菜のお粥<br>干貝青菜粥 Slowly Cooked Akita Komachi Rice Porridge<br>with Dried Scallops and Leafy Green | ¥1,200 |
| 20 | 彩り五目あんかけ汁そば(焼きそば)<br>八珍上湯麺(炒麺) Noodles with Colorful Chop Suey Soup (Pan-Fried Noodles)                                  | ¥1,500 |
| 21 | 海老あんかけ汁そば(焼きそば)<br>蝦仁上湯麺(炒麺) Noodles with Shrimp Starchy Soup (Pan-Fried Noodles)  | ¥1,500 |
| 22 | 広東式醤油焼きそば<br>鼓油皇炒麺 Soy Sause Fried Noodles, Cantonese Style  | ¥1,400 |
| 23 | 八幡平ポーク叉焼と細切り葱の汁そば<br>葱油叉焼麺 Noodle Soup with Shredded Leek and<br>Roasted Hachimantai Pork in Slices                      | ¥1,400 |
| 24 | 八幡平ポークのチャーシュー麺<br>叉焼上湯麺 Noodle Soup with Roasted Hachimantai Pork in Slices  | ¥1,600 |
| 25 | ゴマの香り高い自家製タンタンメン<br>香麻坦坦麺 Dan Dan Noodle Soup with Intense Sesame Aroma  | ¥1,500 |

当店のすべての炒飯には秋田県立大学開発の『あきたぼらり』というお米を使用しております。

"Akita Parari" rice developed by Akita Prefecture University is used for all the fried rice menus.

表示価格は税込みです。サービス料10%を別途頂戴いたします。  
All prices include tax. A 10% service charge will be added.

アレルギー体質のお客様がおられましたら、お気軽に料理内容をスタッフにお尋ねください。  
If you have food allergies, please ask the staff about ingredients.

食材の入荷状況により内容が変更になる場合があります。  
Menu contents may change depending on the availability of food material.

# 点心

## Dim sum

- 26 広東飲茶の王道 海老蒸し餃子 3個 ¥ 800  
蝦餃 Steamed Shrimp Dumplings, Representing Cantonese Dim Sum(3 pieces)
- 27 海老と豚肉の焼売 3個 ¥ 800  
広東焼売 Steamed Mrat and Shrimp Dumplings (3 pieces)
- 28 春巻 2本 ¥ 500  
春巻 Fried Shrimp Rolls (2 pieces)
- 29 ココナッツミルクの入ったカスタードのまんじゅう 2個 ¥ 400  
蒸炸奶皇包 Steamed Custard Buns (2 pieces)
- 30 小龍包 香港の紅酢で 3個 ¥ 600  
小龍包 Soup Dumplings with RedVinegar from Hong Kong (3 pieces)

# 甜品

## Dessert

- 31 胡麻団子 3個 ¥ 500  
芝麻球 Deep-Fried Sesame Balls with Thick Red Bean Paste (3 pieces)
- 32 フルーツ入り杏仁豆腐 ¥ 600  
鮮果凍豆腐 Almond Jelly with Fresh Fruit
- 33 男鹿産塩入り杏仁豆腐 ¥ 600  
塩杏仁豆腐 Almond Jelly with Oga Salt
- 34 やわらかマンゴープリン ¥ 600  
香芒凍布甸 Soft Mango Pudding
- 35 タピオカ入りココナッツミルク ¥ 600  
椰汁西米露 Coconut Milk with Tapioca
- 36 バニラアイスクリーム又はシャーベット ¥ 600  
冰淇淋 Vanilla Ice Cream or Sherbet

表示価格は税込みです。サービス料10%を別途頂戴いたします。  
All prices include tax. A 10% service charge will be added.

アレルギー体質のお客様がおられましたら、お気軽に料理内容をスタッフにお尋ねください。  
If you have food allergies, please ask the staff about ingredients.

食材の入荷状況により内容が変更になる場合があります。  
Menu contents may change depending on the availability of food material.

