

# ようこそ 花梨へ

私どもがお客様にご提供するお料理は、  
伝統の中国料理とモダンシノワを融合させたものです。

秋田の旬の食材や特産品を中心に、  
東北や全国の珍味や名産品も使っております。

ラグジュアリーでくつろげる雰囲気の中、  
ごゆっくりとお食事をお楽しみください。

料理長

弓谷 光明

Welcome to Karin

Our menu is a fusion of traditional Chinese with modern chinois.  
We feature seasonal food material and local specialties mainly from Akita  
as well as delicacies from Tohoku and across Japan.  
Please enjoy your dining experience in this luxurious and relaxing atmosphere.

Mitsuaki Yumitani, Chef de Cuisine



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

Appetizers / Soup

- 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】  
三種冷拼盤 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しますので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 酒の肴にも最適 料理長特製XO醬 ¥1,000  
迷休XO醬 Deluxe XO Sauce(50g) of Chef's Special Recipe, Best also as Appetizer
- 7 干し貝柱とエノキのとろみスープ ¥1,300  
金菇瑤柱羹 Thick Soup with Dried Scallops and Enoki Mushrooms
- 8 朝どれ秋田野菜と卵のスープ ¥900  
青菜蛋花湯 Soup with Morning-Harvested Akita Vegetables and Egg
- 9 海の香り、ズワイ蟹肉入りコーンスープ ¥1,300  
蟹肉粟米湯 Sweet Corn Soup with Snow Crab Meat, Smell of the Ocean



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.

写真はイメージです。

Photos are for illustration purposes only.

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.



# 魚介

## Seafood

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 10 | 柔らかく炊いた蝦夷鮑のオイスターソース<br>解油鮮鮑魚 Tenderly Braised Ezo Abalone with Oyster Sauce                 | ¥4,300 |
| 11 | 柔らかく炊いた蝦夷鮑のクリームソース<br>解油鮮鮑魚 Tenderly Braised Ezo Abalone with Cream Sauce                   | ¥4,300 |
| 12 | バナメイ海老と柔らか卵の炒め<br>滑蛋鮮蝦仁 Stir-Fried Whiteleg Shrimp and Fluffy Egg                           | ¥1,200 |
| 13 | バナメイ海老のチャイニーズフリット<br>男鹿の塩添え<br>脆炸鮮蝦仁 Chinese Fritto of Whiteleg Shrimp with Oga Salt        | ¥1,200 |
| 14 | バナメイ海老の花梨特製チリソース<br>干焼鮮蝦仁 Whiteleg Shrimp with Karin's Special Chili Sauce                  | ¥1,200 |
| 15 | 大海老と旬を味わう野菜の炒め<br>時菜炒蝦球 Sautéed Prawns with Vegetables in Season                            | ¥2,000 |
| 16 | 大海老の花梨特製チリソース<br>干焼明蝦球 Prawns with Karin's Special Chili Sauce                              | ¥2,000 |
| 17 | 大海老のレモンマヨネーズ和え<br>炒炸明蝦球 Fried Prawns with Lemon Mayonnaise                                  | ¥2,000 |
| 18 | 北海道産帆立と旬を味わう野菜の炒め<br>時菜炒玉帯 Sautéed Hokkaido Scallops with Vegetables in Season              | ¥2,500 |
| 19 | 北海道産帆立の料理長特製XO醬炒め<br>XO炒玉帯 Sautéed Hokkaido Scallops with XO Sauce of Chef's Special Recipe | ¥2,800 |
| 20 | 紋甲イカと旬野菜の炒め<br>時菜鮮魷魚 Sautéed Cuttlefish with Vegetables in Season                           | ¥1,700 |



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.

写真はイメージです。

Photos are for illustration purposes only.

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.



# 肉料理

Meat



- |    |   |                         |
|----|---|-------------------------|
| 21 | 特選花梨北京ダック<br>北京片皮鴨 Premium Peking Duck  | 一羽 ¥20,000<br>一枚 ¥1,500 |
| 22 | 岩手菜彩鶏とカシューナッツの香ばし炒め<br>関東炒鶏丁 Sauteed Diced Iwate Saisaidori Chicken with Cashew Nuts      | ¥1,500                  |
| 23 | 岩手菜彩鶏の唐揚げ<br>酥炸上鶏球 Deep-Fried Iwate Saisaidori Chicken                                    | ¥1,000                  |
| 24 | 八幡平ポークの柔らか煮 青菜添え<br>古法東坡肉 Tenderly Braised Hachimantai Pork Belly with Leafy Greens       | ¥2,000                  |
| 25 | パイナップル入りフルーティな甘さの広東酢豚<br>菠蘿古老肉 Fruity Sweet and Sour Pork with Pineapple, Cantonese Style | ¥1,500                  |
| 26 | 黒糖香る黒酢の酢豚<br>香醋古老肉 Sweet and Sour Pork Flavored with Chinkiang Vinegar                    | ¥1,500                  |
| 27 | 秋田錦牛サーロインBBQソース<br>炒茶和牛肉 Sauteed Akita Nishiki Beef with BBQ Sauce                        | ¥5,500                  |

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.

写真はイメージです。

Photos are for illustration purposes only.

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.



# 野菜・豆腐

Vegetables / Tofu



- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 28 | 秋田牛ひき肉入り潮州辣油香る麻婆豆腐<br>麻婆豆腐 秋田産牛ひき肉入り潮州辣油香る麻婆豆腐<br>Mapo Tofu with Minced Akita Beef Flavored with Chiu Chow Chili Sauce | ¥ 1,200 |
| 29 | 今が旬な秋田野菜のクリームソース<br>奶油扒時菜 今が旬な秋田野菜のクリームソース<br>Seasonal Akita Vegetables Stewed with Cream Sauce                        | ¥ 2,000 |
| 30 | 季節を味わう秋田野菜のオイスターソース<br>蠔油扒時菜 季節を味わう秋田野菜のオイスターソース<br>Akita Vegetables in Season Stewed with Oyster Sauce                | ¥ 2,000 |
| 31 | 素材の味を楽しむ、秋田野菜の塩炒め<br>清炒時菜 素材の味を楽しむ、秋田野菜の塩炒め<br>Akita Vegetables Lightly Sauteed with Salt                              | ¥ 1,700 |
| 32 | 旬の秋田野菜と春雨の土鍋煮込み<br>時菜粉絲煲 旬の秋田野菜と春雨の土鍋煮込み<br>Braised Rice Vermicelli with Akita Vegetables in Season                    | ¥ 1,700 |

秋田県産野菜のほかに県外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.

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

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.



# 飯・麺

Rice / Noodle

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 33 | 八幡平ポークの叉焼入り炒飯<br>広州糖炒飯 Fried Rice with Roasted Hachimantai Pork  | ¥ 1,200 |
| 34 | ズワイ蟹とレタスの炒飯<br>蟹肉糖炒飯 Fried Rice with Snow Crab Meat and Lettuce  | ¥ 1,800 |
| 35 | 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 |
| 36 | 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 |
| 37 | 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 |
| 38 | 広東式醤油焼きそば<br>豉油皇炒麵 Soy Sauce Fried Noodles, Cantonese Style  | ¥ 1,400 |
| 39 | 八幡平ポーク叉焼と細切り葱の汁そば<br>葱油叉焼麵 Noodle Soup with Shredded Leek and<br>Roasted Hachimantai Pork in Slices                      | ¥ 1,400 |
| 40 | 八幡平ポークのチャーシュー麺<br>叉焼上湯麵 Noodle Soup with Roasted Hachimantai Pork in Slices  | ¥ 1,600 |
| 41 | ゴマの香り高い自家製タンタンメン<br>香麻担担麵 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「あきたばらり」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.

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

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

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 42 | 広東飲茶の王道 海老蒸し餃子<br>蝦餃 Steamed Shrimp Dumplings, Representing Cantonese Dim Sum (3 pieces)  | 3個 ¥800 |
| 43 | 海老と豚肉の焼売とびっこ添え<br>魚子焼売 Steamed Meat and Shrimp Dumplings with Tobikko Fish Roe (3 pieces) | 3個 ¥800 |
| 44 | 春巻<br>春巻 Fried Spring Rolls (2 pieces)  | 2本 ¥500 |
| 45 | 焼き大根もち<br>煎白餅 Pan-Fried Radish Cake (2 pieces)  | 2枚 ¥500 |
| 46 | もっちりカリッと五目揚げ餅<br>鹹水角 Sticky, Crispy Fried Rice Dumplings with Chop Suey (3 pieces)        | 3個 ¥600 |
| 47 | 湯葉のオイスターソース<br>蠔油鮮竹卷 Steamed Yuba with Oyster Sauce (2 pieces)                            | 2本 ¥600 |
| 48 | 牛ハチノスのバーベキューソース蒸し<br>沙茶蒸牛肚 Steamed Beef Reticle with BBQ Sauce                            | ¥700    |
| 49 | スペアリブの豆鼓蒸し<br>豉汁蒸排骨 Steamed Pork Spareribs with Black Bean Sauce                          | ¥700    |
| 50 | 広東叉焼入りまんじゅう<br>叉焼包 Steamed Buns with Cantonese Style Roast Pork                           | 1個 ¥300 |
| 51 | 中華カスタード入りまんじゅう<br>煎炸奶皇包 Steamed Custard Buns (2 pieces)                                   | 2個 ¥400 |
| 52 | 小籠包 香港の紅酢で<br>小籠包 Soup Dumplings with Red Vinegar from Hong Kong (3 pieces)               | 3個 ¥600 |

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.

写真はイメージです。

Photos are for illustration purposes only.

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.



# 甜品

## Dessert



- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 53 | 胡麻団子<br>芝麻球 Deep-Fried Sesame Balls with Thick Red Bean Paste (3 pieces) | 3個 ¥500 |
| 54 | フルーツ入り杏仁豆腐<br>鮮果凍豆腐 Almond Jelly with Fresh Fruit                        | ¥600    |
| 55 | 男鹿産塩入り杏仁豆腐<br>塩杏仁豆腐 Almond Jelly with Oga Salt                           | ¥600    |
| 56 | やわらかマンゴープリン<br>香芒凍布甸 Soft Mango Pudding                                  | ¥600    |
| 57 | タピオカ入りココナッツミルク<br>椰汁西米露 Coconut Milk with Tapioca                        | ¥600    |
| 58 | バニラアイスクリーム又はシャーベット<br>冰淇淋 Vanilla Ice Cream or Sherbet                   | ¥600    |

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.

写真はイメージです。

Photos are for illustration purposes only.

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.