

テーブル オーダー ブッフェ

七 彩

shi chi sai ma bo

麻 婆



テーブル オーダー ブッフェ

花梨特製「7種の麻婆豆腐」をはじめ、
お好きなものをお好きなだけお愉しみください。

花梨特製

「7種の麻婆豆腐」



1 花梨伝統麻婆豆腐

時代と共に磨きをかけ、受け継がれてきた「花梨」定番の味。
まるやかで深いコクと辛みのハーモニーをご堪能ください。



2 酸辣スープと自家製豆腐の麻婆豆腐

ふんわりと蒸し上げた自家製豆腐に、干し豆腐入りの
酸辣スープを掛けて。酸味と辛みがヤミツキになる一品です。



3 四川麻婆豆腐

唐辛子のホットな辛み(辣)と中国山椒の痺れる辛み(麻)が
ジワジワと押し寄せる本場四川風。刺激好きな方はぜひ。



4 揚げ豆腐の甜麺醬煮込み麻婆豆腐

香ばしい揚げ豆腐に、こっくりと甘い甜麺醬ソースを絡め
ました。辛みが少なく、噛むほどに濃厚な旨みが溢れます。



5 エスニック風トムヤム麻婆豆腐

コブミカンの葉やしモンガラスが爽やかに香るトムヤム風味。
軽やかな酸味と辛みの中で豆腐の甘みが際立ちます。



6 香港式麻婆豆腐

香港定番の味「ハムユイ(塩漬け発酵魚)豆腐」に湯葉を加えて
アレンジ。特有のコクと旨みにハマること間違いなしです。



7 冷製麻婆豆腐サラダ

麺状の干し豆腐に新鮮なリーフを合わせてサラダ仕立てに。
特製辛味ソースをかけていただく新感覚の麻婆豆腐です。

前菜

- 8 ピータン
- 9 ザーサイ
- 10 キュウリの甘酢
- 11 イカのバーベキューソース和え

スープ

- 12 玉子スープ
- 13 コーンスープ

野菜料理

- 14 季節の野菜炒め
- 15 季節野菜の湯引き

点心

- 16 小籠包
- 17 海老蒸し餃子
- 18 焼売
- 19 春巻
- 20 水餃子

魚介料理

- 21 ホタテと季節野菜のあっさり炒め
- 22 ホタテの辛味炒め
- 23 ホタテの黒豆炒め
- 24 イカと季節野菜のあっさり炒め
- 25 イカの辛味炒め
- 26 イカの黒豆炒め
- 27 海老のチリソース
- 28 海老のマヨネーズソース

肉料理

- 29 鶏の唐揚げ
- 30 黒酢豚
- 31 甘酢豚

飯・麺

- 32 叉焼炒飯
- 33 白ご飯
- 34 葱汁そば
- 35 香港式焼きそば

デザート

- 36 ゴマ団子
- 37 マンゴープリン
- 38 杏仁豆腐
- 39 タピオカ入りココナッツミルク
- 40 桃型蒸饅頭



ANAクラウンプラザホテル大阪

【ご予約・お問い合わせ】

TEL.06-6347-1112

