

テーブル オーダー ブッフェ

はじめに「特製前菜盛り合わせ」をご提供します。
花梨特製「7種の麻婆豆腐」をはじめ、
好きなお料理をお好きなだけお楽しみください。



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 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。



3 冷製麻婆豆腐

麺状の干し豆腐をサラダ仕立てに。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。



4 揚げ豆腐の酸味と辛味の麻婆豆腐

人気の酸辣味で香ばしい揚げ豆腐を煮込みました。天然黒酢の
酸味と四川豆瓣醬の辛みが深い味わいを生む一品です。



5 黒麻婆豆腐

柔らかな自家製豆腐を使い7種の中で最も辛みを抑えています。
圧倒される黒さの竹炭と豆豉のコクが中華通にはたまりません。



6 白麻婆豆腐

ソフトな見た目を裏切る意外性が特徴の麻婆豆腐です。
クリーミーな中にピリッとした辛味がクセになります。



7 赤麻婆豆腐

高野豆腐を使用し、パプリカで真っ赤に仕上げた珍しい一品。
野菜の甘みが高野豆腐にしみわたり、いつもと違う味わいに。

APPETIZER / 前菜

- 8 ピータン
- 9 ザーサイ
- 10 季節野菜の甘酢漬け
- 11 よだれ鶏

SOUP / スープ

- 12 玉子スープ
- 13 コーンスープ

VEGETABLE / 野菜料理

- 14 季節の野菜炒め
- 15 季節野菜の湯引き

DIM SUM / 点心

- 16 小籠包
- 17 蒸し餃子
- 18 焼売
- 19 春巻

SEA FOOD / 魚介料理

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

MEAT肉 / 料理

- 29 鶏の唐揚げ
- 30 黒酢豚

RICE & NOODLE / 飯・麺

- 31 炒飯
- 32 白ご飯
- 33 鰯のつみれ入り汁そば
- 34 餡かけ揚げそば

DESSERT / デザート

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

七彩麻婆

Shi chi sai ma bo