

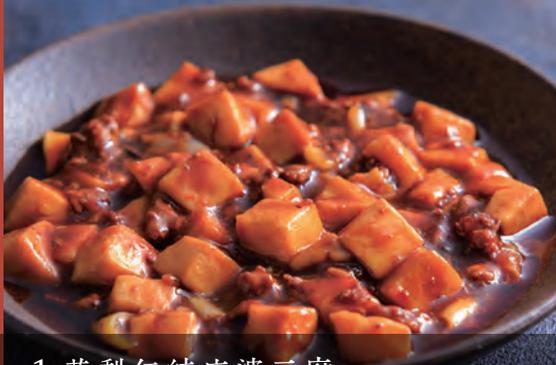
Table Order Buffet

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、
お好きなお料理をお好きなだけお楽しみください。

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 海南黄麻婆豆腐

中国海南の黄色い唐辛子を使用した麻婆豆腐。
南瓜の甘みと唐辛子の辛味は相性抜群です。



3 玉子豆腐のあっさり白麻婆豆腐

見た目からの想像を裏切るピリッとした辛味の白い麻婆豆腐。
トロっとした食感が癖になります。



4 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。



5 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
酸味と四川豆板醤の辛みが深い味わいを生む一品です。



6 冷製麻婆豆腐サラダ

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。



7 甜麻婆豆腐

甘味の中に爽やかなフルーツの香りがするデザート麻婆豆腐。
麻でも辣でもない刺激をお楽しみください。

APPETIZER / 前菜

- 8 美蘭牛の冷製
- 9 ザーサイ
- 10 季節野菜の甘酢漬け
- 11 ほぐし鶏の胡麻ソース

SOUP / スープ

- 12 玉子スープ
- 13 コーンスープ

VEGETABLE / 野菜料理

- 14 季節野菜の炒め
- 15 季節野菜の湯引き

DIM SUM / 点心 (1皿2個入り)

- 16 小籠包
- 17 海老蒸し餃子
- 18 焼売
- 19 春巻
- 20 エビトースト

SEA FOOD / 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

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 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 Shichi sai mabo