



HOTEL BUENA VISTA

聖紫花

Chinese Restaurant  
SEISHIKA

表記の料金は税金・サービス料が含まれております。  
All prices include government tax and service charge.

当店のメニューの食材に、  
卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみを  
使用しているメニューがございます。  
アレルギーをお持ちの方は係にお尋ねください。

If you have any food allergies,  
could you please inquire with our staff.  
Example : eggs, dairy, wheat, buckwheat, peanuts,  
shrimp, crab, walnuts etc.





## 松花皮蛋酸姜

ピータンと酢漬生姜の盛合せ

Preserved Duck's Egg and Sour Ginger

1

中盆 (4~5名様用) 2,000

小盆 (2~3名様用) 1,500

特小 (1名様用) 1,100



## 凉拌海蜇皮

くらげの冷菜

Cold Sliced Jellyfish

2

中盆 (4~5名様用) 4,100

小盆 (2~3名様用) 3,000

特小 (1名様用) 2,000



## 冷鮑魚

鮑の薄切り冷菜

Cold Sliced Abalone

3

中盆 (4~5名様用) 5,300

小盆 (2~3名様用) 4,300

特小 (1名様用) 3,000



## 三色拼盤

三種冷菜の盛合せ

Assorted Cold Dishes

4

中盆 (4~5名様用) 4,700

小盆 (2~3名様用) 3,500

特小 (1名様用) 2,200



## 麻辣棒々鶏

蒸し鶏の胡麻ソース掛け冷菜

Steamed Chicken with Sesame and Chili Sauce

5

中盆 (4~5名様用) 3,300

小盆 (2~3名様用) 2,500

特小 (1名様用) 1,700



## 明炉叉焼

広東風チャーシュー

Cantonese Style Pork Roasted by Kiln

6

中盆 (4~5名様用) 3,800

小盆 (2~3名様用) 2,800

特小 (1名様用) 2,000



## 広式海鮮沙律

広東風海鮮サラダ

Fresh Salad with Seafood Cantonese Style

7

2~3名様用 3,200

数量限定  
係にお尋ねください。





### 紅扒大排翅

フカヒレの姿煮  
Braised Superior Shark's Fin Whole Style

8

1枚 時価  
係にお尋ねください。



### 大闸蟹肉魚翅湯

フカヒレ、上海蟹味噌入りスープ  
Shark's Fin Soup with Crab Roe

9

中盆 (4~5名様用) 6,900  
小盆 (2~3名様用) 5,500  
特小 (1名様用) 3,500



### 蟹肉魚翅湯

フカヒレの特上スープ 卵白仕立て  
Shark's Fin Soup with Egg White

10

中盆 (4~5名様用) 6,400  
小盆 (2~3名様用) 5,000  
特小 (1名様用) 2,800



### 清湯魚翅湯

フカヒレの特上スープ 干し貝柱入り  
Superior Shark's Fin Soup

11

中盆 (4~5名様用) 6,800  
小盆 (2~3名様用) 5,200  
特小 (1名様用) 3,000



### 蟹肉燕窩翅湯

燕の巣、フカヒレ入り特上スープ  
Superior Bird's Nest and Shark's Fin Soup

12

中盆 (4~5名様用) 8,100  
小盆 (2~3名様用) 7,000





## 鶏茸粟米羹

13

とうもろこしのポタージュ  
Sweet Corn Cream Soup

中盆 (4~5名様用)	2,300
小盆 (2~3名様用)	1,700
特小 (1名様用)	1,000



## 青菜蛋花湯

14

野菜と玉子のスープ  
Vegetable and Egg Soup

中盆 (4~5名様用)	2,300
小盆 (2~3名様用)	1,800
特小 (1名様用)	1,200



## 什錦酸辣湯

15

鶏の細切りと五目入りピリ辛スープ  
Hot and Sour Soup with Shredded Chicken and Vegetables

中盆 (4~5名様用)	3,500
小盆 (2~3名様用)	2,000



## 生菜雲吞湯

16

ワンタン入りスープ  
Vegetable Soup with Won Ton

中盆 (4~5名様用)	2,900
小盆 (2~3名様用)	2,100





### 蠔皇鮑甫

17

鮑のオイスターソース煮込み

Braised Abalone with Oyster Sauce

中盆 (4~5名様用) 5,650

小盆 (2~3名様用) 4,200

特小 (1名様用) 3,000



### 奶油鮑甫

18

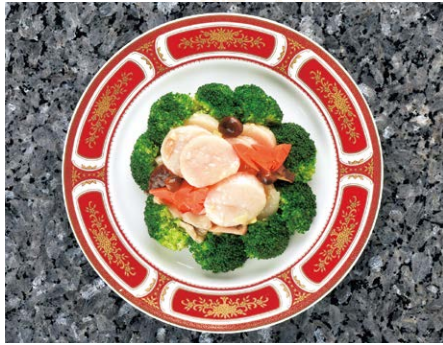
鮑のクリームソース煮込み

Braised Abalone with Cream Sauce

中盆 (4~5名様用) 5,650

小盆 (2~3名様用) 4,200

特小 (1名様用) 3,000



### 蘭花鮮帶子

19

帆立貝とブロッコリーの炒め

Sauteed Scallop and Broccoli

中盆 (4~5名様用) 5,400

小盆 (2~3名様用) 4,000

特小 (1名様用) 2,200



### 糖醋魚塊

20

白身魚の薄切り唐揚げ 甘酢掛け

Deep-Fried Fish with Sweet and Sour Sauce

中盆 (4~5名様用) 3,000

小盆 (2~3名様用) 2,400

特小 (1名様用) 1,500



### 姜葱鮮魷

21

イカと葱生姜の炒め

Sauteed Squid and Green Onion with Ginger Flavor

中盆 (4~5名様用) 3,800

小盆 (2~3名様用) 2,800

特小 (1名様用) 1,600





## 豉汁焗龍蝦

22

伊勢海老の黒豆味噌炒め  
Sautéed Japanese Spiny Lobster "Iseebi"

小盆 (2~3名様用) 13,000



## 百花炸釀蟹钳

23

蟹爪の揚げ物  
Deep-Fried Stuffed Crab Claw(1piece)

1本 1,000



## 千島汁蝦球

24

大海老のオーロラソース和え  
Deep-Fried Prawns with Mayonnaise Sauce

中盆 (12尾) 3,300

小盆 (8尾) 2,700

特小 (4尾) 1,700



## 辣爆蝦仁

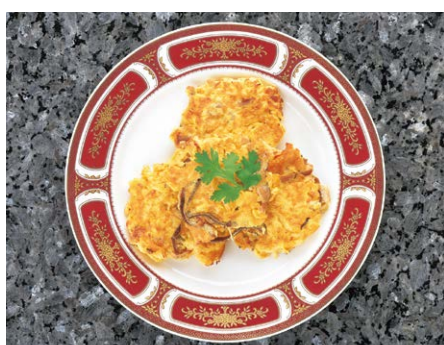
25

海老のチリソース炒め  
Sautéed Shrimp with Chili Sauce

中盆 (4~5名様用) 3,600

小盆 (2~3名様用) 2,600

特小 (1名様用) 1,700



## 芙蓉蟹餅

26

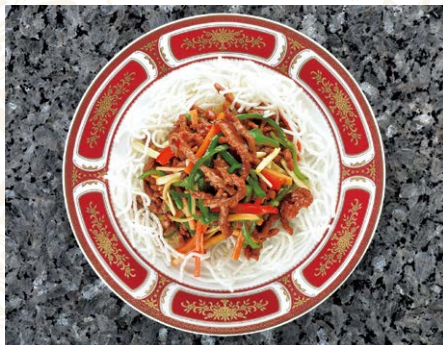
かに玉  
Crab Meat Omelette Cantonese Style

中盆 (4~5名様用) 3,300

小盆 (2~3名様用) 2,450

特小 (1名様用) 1,550





## 青椒牛肉絲

27

牛肉とピーマンの細切り炒め

Sauteed Shredded Beef and Greenpeppers with Oyster Sauce

中盆 (4~5名様用) 3,500

小盆 (2~3名様用) 2,500

特小 (1名様用) 1,500



## 紅焼炆牛腩

28

牛バラ肉の煮込み

Stewed Beef with Soy Sauce

中盆 (4~5名様用) 5,200

小盆 (2~3名様用) 3,500

特小 (1名様用) 2,200



## 回鍋肉

29

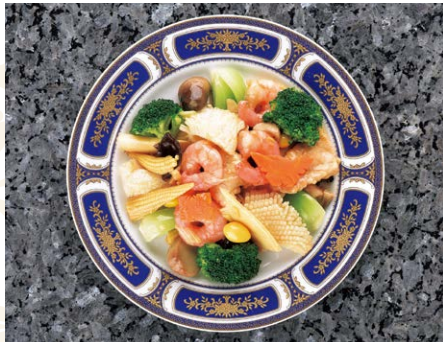
豚肉とキャベツの甜麵醬炒め

Sauteed Pork and Cabbage with Sweet Soy Sauce

中盆 (4~5名様用) 3,200

小盆 (2~3名様用) 2,300

特小 (1名様用) 1,500



## 炒上雜碎

30

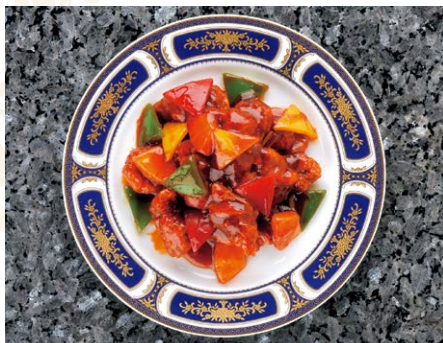
八宝菜

Sauteed Pork, Chicken, Seafood and Vegetables

中盆 (4~5名様用) 3,400

小盆 (2~3名様用) 2,500

特小 (1名様用) 1,700



## 古老肉

31

酢豚

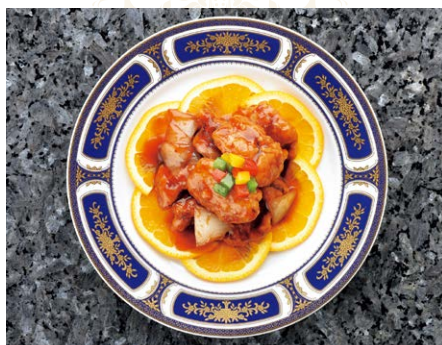
Deep-Fried Pork with Sweet and Sour Sauce

中盆 (4~5名様用) 3,200

小盆 (2~3名様用) 2,400

特小 (1名様用) 1,600





## 黒醋汁鶏球

32

鶏肉の黒酢ソース炒め

Braised Chicken with Black Vinegar Sauce

中盆 (4~5名様用) 3,200

小盆 (2~3名様用) 2,300

特小 (1名様用) 1,500



## 西檸煎軟鶏

33

若鶏の唐揚げ レモンソース掛け

Deep-Fried Chicken with Lemon Sauce

中盆 (4~5名様用) 3,200

小盆 (2~3名様用) 2,300

特小 (1名様用) 1,500



## 腰果炒鶏丁

34

鶏肉さいの目切りとカシューナッツ炒め

Sautéed Diced Chicken and Cashew Nuts

中盆 (4~5名様用) 3,200

小盆 (2~3名様用) 2,300

特小 (1名様用) 1,500



## 片皮掛炉鴨

35

北京ダック

Roasted Duck's Skin Peking Style

1羽 (16枚) 15,000

半羽 (8枚) 8,500

1/4羽 (4枚) 6,000





## 蟹肉熘豆腐

## 豆腐と蟹肉の煮込み

Braised Tofu with Crab Meat

36

中盆 (4~5名様用) 3,100

小盆 (2~3名様用) 2,300

特小 (1名様用) 1,400



## 麻婆豆腐

## マーボー豆腐

Tofu and Miced Meat with Chili Sauce

37

中盆 (4~5名様用) 3,000

小盆 (2~3名様用) 2,200

特小 (1名様用) 1,300



## 干貝扒白菜

## 白菜と干し貝柱の煮込み

Dried Scallop and Chinese Cabbage

38

中盆 (4~5名様用) 3,600

小盆 (2~3名様用) 2,500

特小 (1名様用) 1,500



## 蝦米炒時菜

## 季節野菜の炒め

Sautéed Seasonal Vegetables

39

中盆 (4~5名様用) 3,300

小盆 (2~3名様用) 2,600

特小 (1名様用) 1,600



## 鶏油青梗菜

## 青梗菜の鶏油炒め

Sautéed Bok Choy with Chicken Oil

40

中盆 (4~5名様用) 2,700

小盆 (2~3名様用) 2,100

特小 (1名様用) 1,200





海鮮炒飯  
海鮮入りチャーハン  
Fried Rice with Seafood

41

1,800  
Half size 900



八珍炒飯  
五目入りチャーハン  
Fried Rice with Pork, Shrimp, and Vegetables

42

1,600  
Half size 800



咸菜炒飯  
野沢菜入りチャーハン  
X.O 醬風味  
Fried Rice with Nozawanazuke

43

1,600



福建炒飯  
福建風あん掛けチャーハン  
Fried Rice with Smoked Duck, Seafood and Vegetables

44

1,900



八珍鍋巴  
おこげの五目入りあん掛け  
Scorched Rice with Pork, Chicken, Seafood and Vegetables

45

1,700



皮蛋鶏絲粥  
鶏肉とピータン入り中国粥  
Rice Porridge with Shredded Chicken and Preserved Duck's Egg

46

1,400

※チャーハンはプラス 300 円で大盛りに変更できます。





## 海鮮炒麵

海鮮入り焼きそば  
Fried Noodles with Seafood

47

1,900

HALF Half size 950



## 八珍炒麵

五目入り焼きそば  
Fried Noodles with Pork, Chicken, Seafood and Vegetables

48

1,700

HALF Half size 850



## 家郷炒米粉

広東風焼きビーフン  
Fried Rice Noodles with Vegetables, Cantonese Style

49

1,500



## 松本鉄板浮麵

Fried Noodles on Pork and Vegetables by Hot Steel Plate

50

1,600



## 松本鉄板海鮮浮麵

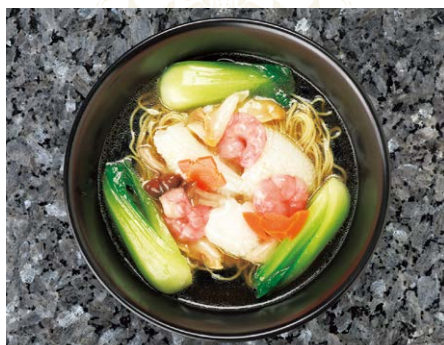
Fried Noodles on Seafood with Chili Sauce by Hot Steel Plate

51

1,800

※焼きそばはプラス 300 円で大盛りに変更できます。





## 海鮮湯麵

海鮮入りつゆそば  
Soup Noodles with Seafood

52

1,900  
Half size 950

Half size



## 八珍湯麵

五目入りつゆそば  
Soup Noodles with Pork, Chicken, Seafood and Vegetables

53

1,700  
Half size 850

Half size

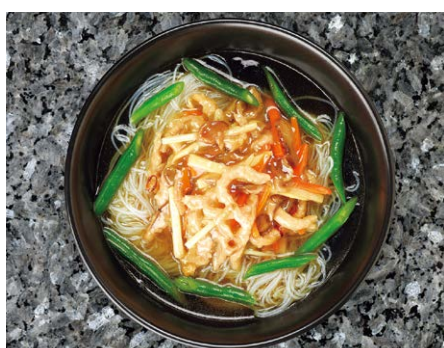


## 叉焼湯麵

叉焼入りつゆそば  
Soup Noodles with Sliced Roasted Pork

54

1,600



## 搾菜肉絲湯米粉

広東風汁ビーフン  
Soup Rice Noodles with Shredded Pork, Cantonese Style

55

1,500



## 酸辣湯麵

酸辣湯麵  
Hot and Sour Soup Noodles with Vegetables

56

1,500



## 担担湯麵

担々麵  
Soup Noodles, Minced Pork with Spicy Sesame Sauce

57

1,500

※このページの麵類はプラス 300 円で大盛りに変更できます。





鮮蝦蒸餃  
海老蒸し餃子  
Steamed Shrimp Dumplings

58

4 個 1,400  
1 個 350



香茜魚翅餃  
フカヒレ入り蒸し餃子  
Steamed Shark's Fin Dumplings

59

4 個 1,400  
1 個 350



大閘蟹燒売  
上海蟹の卵入り焼売  
Steamed Pork Dumplings with Crab Roe

60

4 個 1,400  
1 個 350



上海小籠包  
小籠包  
Steamed Soup Pork Dumplings "Xiaolongbao"

61

4 個 1,400  
1 個 350



家鄉蘿蔔糕  
廣東風大根餅  
White Radish Rice Cake

62

3 個 1,050  
2 個 700



脆皮炸春卷  
春卷  
Fried Spring Rolls

63

3 個 1,050  
2 個 700





什菓杏仁豆腐  
フルーツ入り杏仁豆腐  
Almond Jelly with Fruits

64

730



荔枝杏仁豆腐  
ライチ入り杏仁豆腐  
Almond Jelly with Lychee

65

780



椰汁西米露  
タピオカ入りココナッツミルク  
Tapioca in Coconut Milk

66

730



芝麻球  
胡麻団子  
Deep-Fried Sesame Ball with Sweet Bean Paste

67

3個 750  
2個 500



鮮菓雪糕  
バニラアイス 季節のフルーツ添え  
Iced Cream with Fruits

68

600



