



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

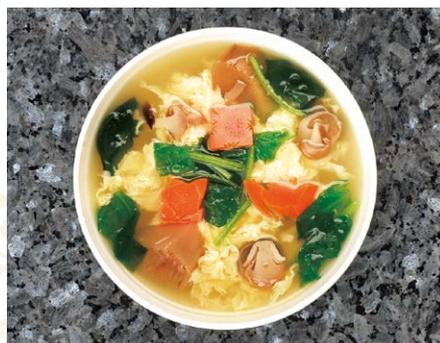


鶏茸粟米羹

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



壕皇鮑甫

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

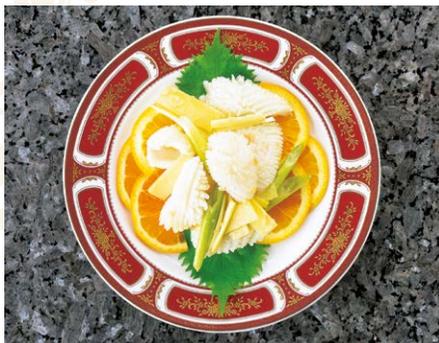
白身魚の薄切り唐揚げ 甘酢掛け

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

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

22

小盆 (2~3名様用) 13,000



百花炸釀蟹钳

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

23

1本 1,000



千島汁蝦球

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

24

中盆 (12尾) 3,300

小盆 (8尾) 2,700

特小 (4尾) 1,700



辣爆蝦仁

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

25

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

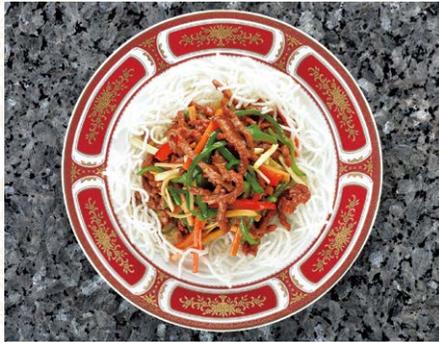
かに玉
Crab Meat Omelette Cantonese Style

26

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

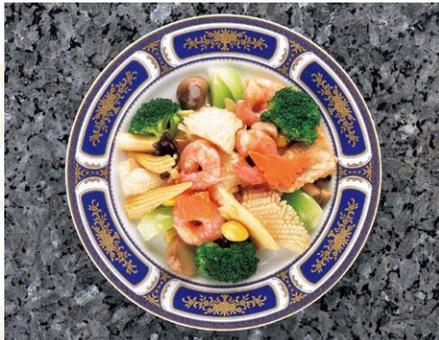
豚肉とキャベツの甜麵醬炒め

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

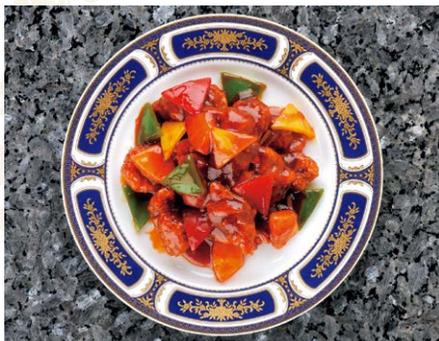
八宝菜

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

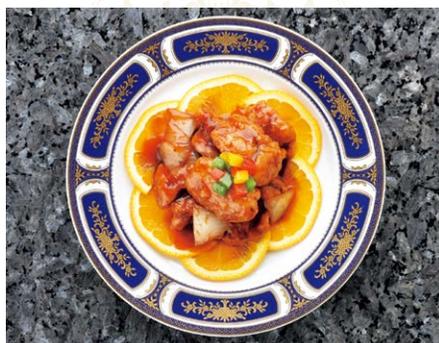
酢豚

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

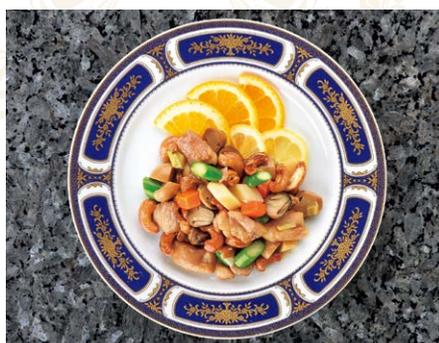
若鶏の唐揚げ レモンソース掛け

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



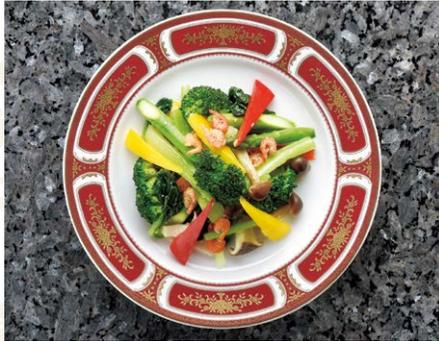
干貝扒白菜

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
950

ハーフ Half size



八珍炒麵

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

48

1,700
850

ハーフ Half size



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



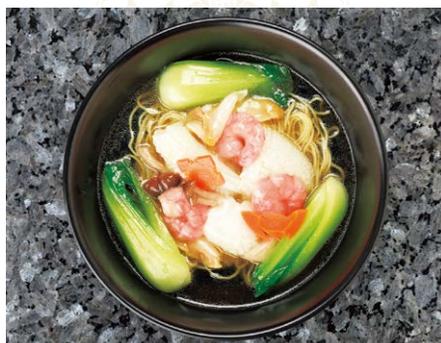
松本鉄板海鮮浮麵

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

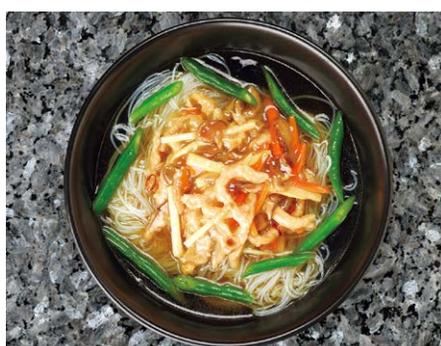


叉焼湯麵

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

