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.



1 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

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



2 涼拌海蜇皮
くらげの冷菜
Cold Sliced Jellyfish

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



3 冷鮑魚
鮑の薄切り冷菜
Cold Sliced Abalone

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



4 三色拼盤
三種冷菜の盛合せ
Assorted Cold Dishes

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



5 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

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



6 明炉叉焼
広東風チャーシュー
Cantonese Style Pork Roasted by Kiln

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



7 広式海鮮沙律
広東風海鮮サラダ
Fresh Salad with Seafood Cantonese Style

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 8

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

1枚　時価
係にお尋ねください。



大閘蟹肉魚翅湯 9

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

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 10

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

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 11

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

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 12

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

中盆（4～5名様用）	8,100
小盆（2～3名様用）	7,000



13 鶏茸粟米羹
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



14 青菜蛋花湯
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



15 什錦酸辣湯
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



16 生菜雲呑湯
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

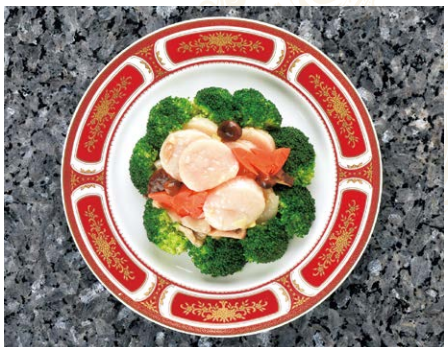


奶油鮑甫 18

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



蘭花鮮帯子 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



22 豉汁焗龍蝦
伊勢海老の黒豆味噌炒め
Sauteed Japanese Spiny Lobster "Iseebi"

小盆（２～３名様用） 13,000



23 百花炸釀蟹拑
蟹爪の揚げ物
Deep-Fried Stuffed Crab Claw(1piece)

１本 1,000



24 千島汁蝦球
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



25 辣爆蝦仁
海老のチリソース炒め
Sauteed 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



26 芙蓉蟹餅
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



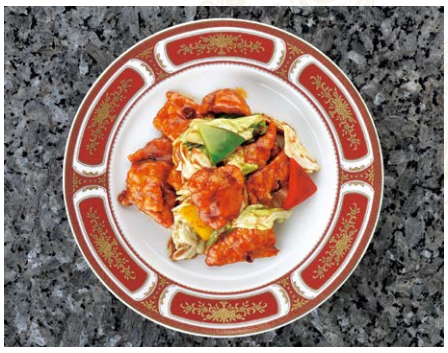
青椒牛肉絲 27
牛肉とピーマンの細切り炒め
Sauteed Shredded Beef and Greenpeppers with Oyster Sauce

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



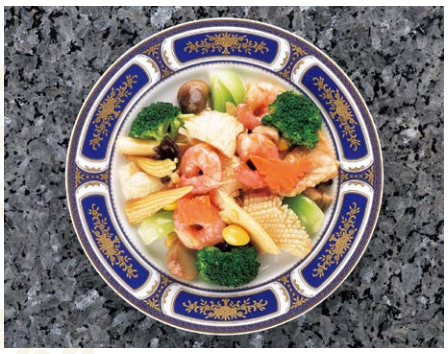
紅焼炆牛腩 28
牛バラ肉の煮込み
Stewed Beef with Soy Sauce

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



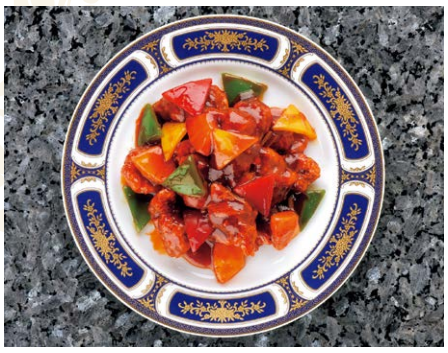
回鍋肉 29
豚肉とキャベツの甜麺醤炒め
Sauteed Pork and Cabbage with Sweet Soy Sauce

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



炒上雑砕 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
Sauteed 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



蟹肉焖豆腐 36
豆腐と蟹肉の煮込み
Braised Tofu with Crab Meat

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



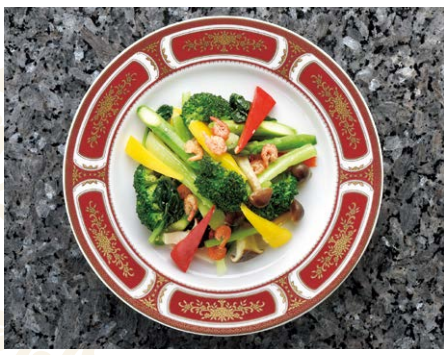
麻婆豆腐 37
マーボー豆腐
Tofu and Miced Meat with Chili Sauce

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 38
白菜と干し貝柱の煮込み
Dried Scallop and Chinese Cabbage

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 39
季節野菜の炒め
Sauteed Seasonal Vegetables

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 40
青梗菜の鶏油炒め
Sauteed Bok Choy with Chicken Oil

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



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

1,800
ハーフ Half size 900



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

1,600
ハーフ Half size 800



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

1,600



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

1,900



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

1,700



46 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

1,400

※チャーハンはプラス 300 円で大盛りに変更できます。



47

海鮮炒麺
海鮮入り焼きそば
Fried Noodles with Seafood

1,900
ハーフ Half size 950



48

八珍炒麺
五目入り焼きそば
Fried Noodles with Pork, Chicken, Seafood and Vegetables

1,700
ハーフ Half size 850



49

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

1,500



50

松本鉄板浮麺
Fried Noodles on Pork and Vegetables by Hot Steel Plate

1,600

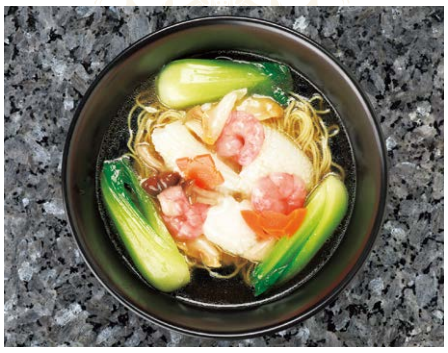


51

松本鉄板海鮮浮麺
Fried Noodles on Seafood with Chili Sauce by Hot Steel Plate

1,800

※焼きそばはプラス 300 円で大盛りに変更できます。



海鮮湯麺 52
海鮮入りつゆそば
Soup Noodles with Seafood

1,900
ハーフ Half size 950



八珍湯麺 53
五目入りつゆそば
Soup Noodles with Pork, Chicken, Seafood and Vegetables

1,700
ハーフ Half size 850



叉焼湯麺 54
叉焼入りつゆそば
Soup Noodles with Sliced Roasted Pork

1,600



搾菜肉絲湯米粉 55
広東風汁ビーフン
Soup Rice Noodles with Shredded Pork, Cantonese Style

1,500



酸辣湯麺 56
酸辣湯麺
Hot and Sour Soup Noodles with Vegetables

1,500



担担湯麺 57
担々麺
Soup Noodles, Minced Pork with Spicy Sesame Sauce

1,500

※このページの麺類はプラス 300 円で大盛りに変更できます。



58

鮮蝦蒸餃
海老蒸し餃子
Steamed Shrimp Dumplings

4個 1,400
1個 350



59

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

4個 1,400
1個 350



60

大闸蟹焼売
上海蟹の卵入り焼売
Steamed Pork Dumplings with Crab Roe

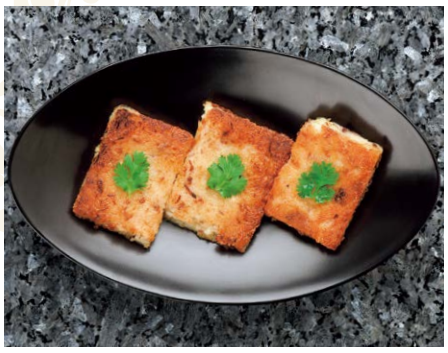
4個 1,400
1個 350



61

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

4個 1,400
1個 350



62

家鄉蘿蔔糕
広東風大根餅
White Radish Rice Cake

3個 1,050
2個 700



63

脆皮炸春卷
春巻
Fried Spring Rolls

3個 1,050
2個 700



64
什菓杏仁豆腐
フルーツ入り杏仁豆腐
Almond Jelly with Fruits
730



65
荔枝杏仁豆腐
ライチ入り杏仁豆腐
Almond Jelly with Lychee
780



66
椰汁西米露
タピオカ入りココナッツミルク
Tapioca in Coconut Milk
730



67
芝麻球
胡麻団子
Deep-Fried Sesame Ball with Sweet Been Paste
3個 750
2個 500



68
鮮菓雪糕
バニラアイス 季節のフルーツ添え
Iced Cream with Fruits
600

HOTEL BUENA VISTA



11:30～14:00 L.O.【ランチ】17:30～20:30 L.O.【ディナー】 ※水曜日定休

花椒香る辣醤麻婆豆腐（ホワジャオ）

熱々の鉄板から立ち上る花椒の痺れるほどの香り
ひと口ごとにクセになるような辛さとコクが食欲を刺激します！



¥2,400

※表示価格には、税金・サービス料が含まれています。

ホテル ブエナビスタ
www.buena-vista.co.jp

中国レストラン
1F 聖紫花
Chinese Restaurant SEISHIKA

ご予約・お問合せ
0263-37-0511
Lunch 11:30-14:00 L.O.
Dinner 17:30-20:30 L.O.
水曜日定休