麺·飯





五目焼きそば





小海老入り焼きそば

・胡麻付き揚げ団子

・杏仁豆腐

五目炒飯

・フルーツ入り杏仁豆腐

・タピオカ入りココナッツミルク

2個~ ¥560

●1人前 ¥670

1人前 ¥1,2801人前 ¥790

瓶入りのデザートは瓶代として2名分¥270、3~4名分¥320を別途頂戴します。

デザート

杏仁豆腐

1人前

¥1,460

¥1.460

¥1.460

¥1.890

¥1.460

¥1.460

桃コース ¥8,000



- ◆くらげの冷菜、ボイル海老、白菜の甘酢漬、 叉焼、蒸し鶏、鳥賊の湯引き醤油ソース
- ◆白身魚のチリソース
- ◆小海老のマヨネーズソース炒め
- ◆春巻き・焼売
- ◆豚肉細切りとピーマンの炒め
- ◆牛肉のオイスターソース炒め
- ◆ちまき ◆カスタード団子

花コース ¥6,000

·五目炒飯

・小海老の炒飯

・五目焼きそば

・鶏肉の細切り炒飯

・魚介入りあんかけ炒飯

・小海老入り焼きそば



- ◆春巻き、焼売
- ◆鶏の唐揚げ
- ◆小海老と卵の炒め
- ◆酢豚
- ◆チャーハン
- ◆胡麻団子、カスタード団子



3日前まで 要予約

※写真はイメージです。 ※表示料金には税金が含まれております。 ※お届けサービスなどは行っておりません。 ※当店の点心に使用している海老は小海老でございます。

※当店のお米は白飯・あんかけ御飯は新潟県産コシヒカリを使用しております。炒飯は新潟県産米を使用しております。

※仕入れの状況により、原産地、食材、メニューに変更がある場合がございます。

※食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

Hotel Okura

中国料理机花花林

お持ち帰りメニュー



営業時間 11:30 ~ 14:30 / 17:30 ~ 20:30 定休日 月曜日·火曜日

ご予約・お問い合わせ

中国料理机 花 本 直通 025-224-6150

(テイクアウト期間 10月~5月末)



三種冷菜盛り合わせ

・蟹の卵入りふかひれスープ 1人前 ¥1,980

・蟹肉入りふかひれスープ 1人前 ¥1.730

・コーンスープ 2人前 ¥1,340

・酸味と辛味のとろみスープ 2人前 ¥1,850

● 瓶代として 2 名分¥270、3~4名分¥320 を別途頂戴します。



蟹の卵入りふかひれスープ

2人前

¥3,040

¥2,760

¥2,200

¥2,200

¥1,190

左から海老蒸し餃子、焼売、春巻き

・春巻き ¥290 ・焼売 2個~ ¥460 ・海老蒸し餃子 2個~ ¥460 ・ふかひれ入り蒸し餃子 2個~ ¥450

※ 調理済みでお渡しいたします。

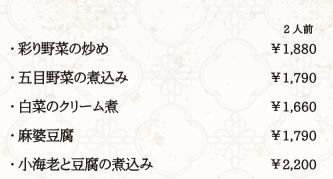
・三種冷菜の盛り合わせ

・蒸し鶏肉の細切り胡麻ソース

・くらげの冷菜

・チャーシュー

・ピータン





彩り野菜の炒め



・小海老のチリソース煮

かにたま



蟹の手の揚げ物



2人前 ¥2,760

・小海老の衣揚げ 甘酢添え ¥2,650

・海老のマヨネーズ炒め ¥3,460

・海老とブロッコリーの炒め ¥3,320



海老とプロッコリーの炒め

・かにたま

・鳥賊と野菜の辛子炒め

・蟹の手の揚げ物



小海老のチリソース煮

2人前

¥3,510

¥3,510

¥3,510

2人前

¥2.150

¥2,130

1球 ¥1,450



・牛肉の黒胡椒炒め

・牛肉のオイスターソース炒め

・牛肉細切りとピーマンの炒め

豚 肉

2人前

・豚肉細切りとピーマンの炒め ¥2,200

·酢豚 ¥2,200

・八宝菜 ¥2,200



豚肉細切りとピーマンの炒め



20年



鶏肉の唐揚げ 生姜醤油だれ



鶏肉サイの目切りカシューナッツ炒め

2人前

・鶏肉の唐揚げ ¥2,060

・鶏肉の唐揚げ 生姜醤油だれ ¥2,060

・鶏肉サイの目切りカシューナッツ炒め ¥2,060