

中国料理
Filly

Chinese Restaurant Filly
ホテルコンチネンタル府中

表示価格はすべて税込です

Chinese Restaurant

Filly



東北牧場の恵み

TOHOKU BOKUJO MENU

— 季節のアラカルト Seasonal a la carte —



東北牧場季節野菜の 上海蟹味噌あんかけ焼きそば

¥1,980

Shanghai Crab Miso Fried Noodles
with Seasonal Tohoku Bokujo Vegetables

上海蟹味噌の芳醇なコクを生かしたあんを、香ばしい麺と東北牧場の秋野菜に。野菜の甘みを引き立てる、季節限定の味わいです。



本日の青菜炒め

¥1,430

Today's stir-fried green vegetables

味つけは下記の3種からお選びください
Please choose from the following 3 flavors

・オイスターソース
Oyster sauce

・塩
Salt

・XO醤
XO sauce



野草入り水餃子(3個)

¥495

Wild Herb Dumplings (3 pcs)

1個追加 ¥165

東北牧場に自生する野草を餡に練り込んだ特製水餃子。肉汁と野草の香りを、特製ごまソースでお楽しみください。



東北牧場サラダボウル

Tohoku Bokujo Salad

通常サイズ

¥1,600

スモールサイズ

¥1,000

東北牧場の無農薬・無化学肥料野菜をたっぷり味わえるパワーサラダ。ブランド卵のゆで卵と自家製ドレッシングでお楽しみください。



ギシギシミルクアイス入り

¥550

仙草コーヒーゼリー クマザサソース掛け

Wild Herb Milk Ice Cream & Xiancao Coffee Jelly
with Kuwa-zasa Sauce

台湾や香港で親しまれる仙草ゼリーと、野草ギシギシの爽やかな酸味を活かしたミルクアイス。コーヒーを思わせる仙草の香りとクマザサソースが味わい深い一品です。

オプションドレッシング 生の椿油



非加熱で搾油した国産ヤブツバキ100%の椿オイル。クセのないまろやかな味わいで、野菜本来の甘みや香りを引き立てます。瓶でご提供いたしますので、ご家庭でもどうぞ。

30ml ¥1,000

100ml ¥3,240

東北牧場の恵み

TOHOKU BOKUJO MENU



野菜の蒸籠蒸し ¥1,430
胡麻ソースで

Bamboo-Steamed vegetables with bagna cauda sauce

東北牧場の無農薬野菜を、油を使わずセイロで優しく蒸し上げました。濃厚な野菜の味わいを、ピリ辛の自家製胡麻ソースでお楽しみください。



東北牧場の ¥700
季節の野菜チップス

Tohoku Bokujo Seasonal Vegetable Chips

東北牧場の旬の野菜本来の味を楽しめる特製チップス。噛むほどに素材の豊かな味わいが広がり、おやつにもお酒のおつまみにもぴったりです。

※写真はネバリスター（山芋）です



東北牧場ブランド卵の蟹玉 ¥1,980

Tohoku Bokujo Brand Egg Crab Omelet

東北牧場の濃厚なブランド卵を贅沢に使用。強火で一気にふんわりと仕上げた極上の卵に、蟹の旨味をたっぷりと閉じ込めました。



フィリー特製酢豚 ¥1,760
プラムの香り

Filly special sweet and sour pork ~perfume of plums~

東北牧場の山ぶどうを使用した、特製黒酢ソースで仕上げました。



東北牧場ブランド卵と ¥1,760
海老のふんわり炒め

Tohoku Bokujo Brand Egg & Shrimp Stir-Fry

ふんわりとろっと仕上げたブランド卵に、弾ける食感の海老を合わせました。素材の質と職人の炒め技が光る、シンプルながら味わい深い一皿です。



東北牧場の野草粥 ¥1,200
自家製食べるラー油と葱醤油添え

Tohoku Bokujo Wild Herb Rice Porridge with Chili Oil

完全無農薬の環境で自生する野草を使った中国粥です。 ※野草は季節によって変わります。

東北牧場の恵み TOHOKU BOKUJO MENU

ホテルメイドメンマ

TOKYO MENMA



東北牧場野草と高菜の炒飯 ¥1,320

Chicken with condiment sauce

東北牧場に自生する野草を使用した、フィリーオリジナル炒飯。

東北牧場にんにくの
ホイコーロー炒飯

¥2,000

Tohoku Bokujo Garlic Twice-Cooked Pork Fried Rice

甜麺醬のコクと豚肉の旨みが広がる回鍋肉に、東北牧場のにんにくをガツンと効かせた香ばしい特製炒飯。

東北牧場にんにく三種の
スタミナネギラーメン

¥2,000

Tohoku Bokujo Three-Garlic & Green Onion Ramen

東北牧場のにんにくとシャキシャキのネギが香ばしく引き立つ、旨みと甘みが溶け込んだ至高のスタミナラーメン。

「東京メンマ」は、収穫から加工まで
全て私たちの手で行っています。



ホテルメイドの
メンマができるまで



東京メンマ餃子 (3個)

¥495

Menma Dumpling (3 pieces)

追加1個 ¥165



東京メンマ焼売 (3個)

¥495

Menma Shumai (3 pieces)

追加1個 ¥165

トッピング Topping

■ 青玉の温泉たまご
Soft-Poached Blue Egg

¥400

■ XO 醤
XO sauce

¥700

■ 自家製食べるラー油
Crunchy chili oil

¥500

■ 香菜
Coriander

¥500

前菜 Appetizer



料理長おすすめ前菜の
盛り合わせ (一人前) Chef's special appetizer ¥1,320



三種前菜
盛り合わせ
Assorted appetizers

¥1,650

蒸し鶏の冷製仕立て Cold steamed chicken ¥1,320

4種のソースからお一つお選びください
Please choose from the following 4 flavors

- ・葱ソース Green onion sauce
- ・胡麻ソース Sesame sauce
- ・香味醤油ソース Flavored soy sauce
- ・麻辣ソース Spicy sauce

クラゲの冷製仕立て Cold jellyfish ¥1,320

彩り野菜の甘酢漬け Sweet and sour colorful pickled ¥880

ピータン Pitan ¥1,200

ピータン豆腐
自家製ラー油仕立て Pitan with Chili Oil ¥1,200

ザーサイ Szechuan pickles ¥550

ギシギシナッツ Wild Herb Gishigishi-Flavored Nuts ¥600

スパイシーナッツ Spicy Nuts ¥600

くるみの飴たき Candied Walnuts ¥600

フカヒレ料理 Shark fin dish



フカヒレの姿煮 (小) ¥5,400
Braised shark fin (大) ¥9,700



フカヒレの姿煮 (小) ¥6,200
～上海蟹ソース～ (大) ¥11,000
Braised shark fin ~ shanghai crab sauce ~



フカヒレの餡かけ炒飯
Stone-grilled fried rice with shark fin sauce

香ばしく焼けた炒飯に濃厚なフカヒレのをせ、
あつあつの石鍋でご提供する至福の一品です。

▶ ほぐし Shark fin flakes

- ・醤油煮込み Stewed in soy sauce ¥3,780
- ・上海蟹ソース Shanghai crab sauce ¥4,460

▶ 姿煮 Whole boiled

- ・醤油煮込み Stewed in soy sauce ¥5,700
- ・上海蟹ソース Shanghai crab sauce ¥6,450

スープ Soup

小=1~2人前 大=3~4人前

フカヒレスープ (小) ¥1,580
 Shark fin soup (大) ¥3,160



蟹肉入りフカヒレスープ (小) ¥1,700
 Shark fin soup with crab meat (大) ¥3,400

フカヒレと
上海蟹のスープ (小) ¥1,850
 Shark fin and Shanghai crab soup (大) ¥3,700

東北牧場ブランド卵と
野菜のスープ (小) ¥660
 Vegetable and egg soup (大) ¥1,320

クリームコーンスープ (小) ¥660
 Cream corn soup (大) ¥1,320

酸辣湯 (小) ¥660
 Sour and spicy soup (大) ¥1,320

おこげ Crispy Rice Fried



海鮮おこげ ¥1,760
 Seafood scorched rice

五目おこげ ¥1,540
 Gomoku scorched rice

海鮮料理 Seafood dishes



海老のチリソース ¥1,760
 Shrimp with chili sauce

オリジナルのチリソースでお楽しみください。



海老のマヨネーズ ¥1,760
 Shrimp with mayonnaise

—— 季節野菜の炒め ——

海老と季節野菜の炒め ¥1,760
 Stir-fried shrimp and seasonal vegetables

海鮮三種と季節野菜の炒め ¥2,800
 Stir-Fried Seafood and Seasonal Vegetables

蝦夷鮑と季節野菜の炒め ¥3,200
 Stir-Fried Ezo Abalone and Seasonal Vegetables

味つけは下記の3種からお選びください
 Please choose from the following 3 flavors

・オイスターソース ・塩 ・XO醤
 Oyster sauce Salt XO sauce

八宝菜 ¥1,760
 Stir-fried vegetables and Meat in Starchy Sauce

温玉トッピングがおすすめ!

白身魚の辛味煮込み ¥1,650
 Spicy stewed of white fish

肉料理 Meat dishes



フィリー特製酢豚 ¥1,760
プラムの香り

Filly special sweet and sour pork ~perfume of plums~
東北牧場の山ぶどうを使用した、特製黒酢ソースで仕上げました。

トンポーロー（4枚） ¥2,400
Tompsono

鶏もも肉の薬味ソース ¥1,650
Chicken with condiment sauce

鶏肉と朝天唐辛子の辛味炒め ¥1,650
Spicy stir-fried chicken and hot pepper
青山椒と三種類の唐辛子の辛味を楽しめる一品です。

鶏肉とカシューナッツの炒め ¥1,650
Stir-fried chicken and cashew nuts

牛肉のオイスターソース炒め ¥1,760
Stir-fried beef with oyster sauce

牛肉とピーマンの細切り炒め ¥1,760
Stir-fried shredded beef and colorful peppers

温玉トッピングがおすすめ!

豚肉とキャベツの味噌炒め ¥1,650
Stir-fried pork and cabbage with miso

トッピング Topping

■ 青玉の温泉たまご ¥400
Soft-Poached Blue Egg

■ XO 醤 ¥700
XO sauce

■ 自家製食べるラー油 ¥500
Crunchy chili oil

■ 香菜 ¥500
Coriander

野菜料理 Vegetable dishes



野菜の蒸籠蒸し ¥1,430
胡麻ソースで

Bamboo-Steamed vegetables with bagna cauda sauce
東北牧場の無農薬野菜を、油を使わずセイロで優しく蒸し上げました。濃厚な野菜の味わいを、ピリ辛の自家製胡麻ソースでお楽しみください。



本日の青菜炒め ¥1,430
Today's stir-fried green vegetables

味つけは下記の3種からお選びください
Please choose from the following 3 flavors

・ オイスターソース ・ 塩 ・ XO 醤
Oyster sauce Salt XO sauce



白菜のクリーム煮 ¥1,430
Cream-Braised Chinese Cabbage

麺 Noodles



東北牧場にんにく三種の
スタミナネギラーメン ¥2,000

Tohoku Bokujo Three-Garlic & Green Onion Ramen

東北牧場のにんにくとシャキシャキのネギが香ばしく引き立つ、旨みと甘みが溶け込んだ至高のスタミナラーメン。



担々麺 ¥1,430
Dandan spicy noodles

五目汁そば ¥1,430
Seafood and veg mixed with soup noodles

海老入り汁そば ¥1,540
Soup Soba with Shrimp

五目焼きそば ¥1,430
Seafood and veg mixed pan fried noodles

海老入り焼きそば ¥1,540
"YAKISOBA" with shrimp

● 焼きそばは「かた焼きそば」もできます。

飯 Rice dishes



東北牧場にんにくの
ホイコーロー炒飯 ¥2,000

Tohoku Bokujo Garlic Twice-Cooked Pork Fried Rice

甜麺醤のコクと豚肉の旨みが広がる回鍋肉に、東北牧場のにんにくをガツンと効かせた香ばしい特製炒飯。



東北牧場の野草粥 ¥1,200
自家製食べるラー油と葱醤油添え

Tohoku Bokujo Wild Herb Rice Porridge with Chili Oil

完全無農薬の環境で自生する野草を使った中国粥です。 ※野草は季節によって変わります。

野草と高菜の炒飯 ¥1,320
Wild herb and mustard green fried rice

直営農場「東北牧場」で採れる野草を使用したフィリーオリジナル炒飯です。

五目炒飯 ¥1,430
Mixed gomoku fried rice

蟹肉炒飯 ¥1,650
Crab meat fried rice

海老炒飯 ¥1,540
Shrimp fried rice

ライス Rice ¥330

麻婆豆腐 Mapo Tofu

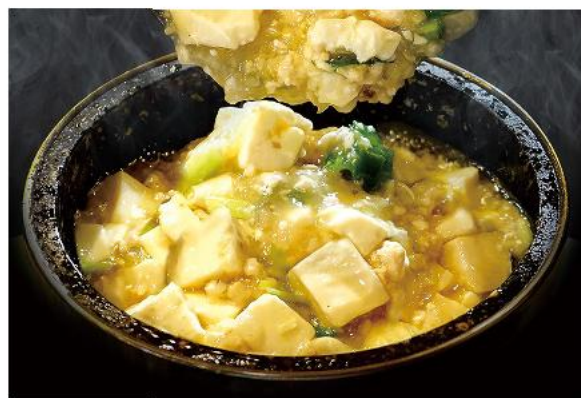
石焼き 麻婆豆腐 黒 白 赤

Mapo Tofu (Black / White / Red) 各 ¥1,210



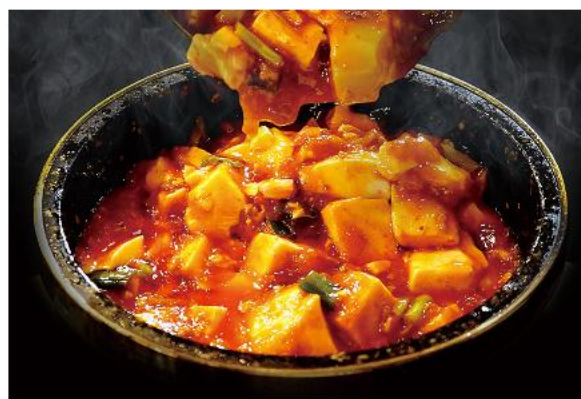
黒

「四川豆板醤」「ピーラー豆板醤」「香辣醬」と刺激的な青山椒、自家製ラー油で仕上げたフィリー特製「黒麻婆豆腐」です。



白

上品であっさりとした鶏ひき肉の旨味をベースに、野山椒の爽快な辛みと山椒オイルが香る極上塩味の麻婆豆腐。



赤

黒麻婆豆腐で使われている豆板醤 3 種による深い辛味に、ケチャップのコク、カレー粉の華やかな香り、タバスコの酸味をプラス。中華の伝統と洋風スパイスが絶妙に融合した、新感覚の麻婆豆腐です。

点心 Dim sum



野草餃子 (3 個) ¥495

Wild Herb Dumpling (3 pieces) 追加 1 個 ¥165
東北牧場の野草入りの皮で 餡を包みました。



東京メンマ餃子 (3 個) ¥495

Menma Dumpling (3 pieces) 追加 1 個 ¥165

自家製焼売 (3 個) ¥495

Homemade shumai (3 pieces) 追加 1 個 ¥165
貝柱たっぷりの自家製シューマイです。



東京メンマ焼売 (3 個) ¥495

Menma Shumai (3 pieces) 追加 1 個 ¥165

海老のすり身パン包み揚げ (4 個) ¥660

Deep-fried shrimp paste wrapped in bread 追加 1 個 ¥165

春巻き (2 本) ¥440

Spring Roll (2 pieces) 追加 1 個 ¥220

海老蒸し餃子 (2 個) ¥330

Shrimp Steamed Dumplings (2 pieces) 追加 1 個 ¥165

大根餅 (2 個) ¥330

Radish rice cake (2 pieces) 追加 1 個 ¥165

小籠包 (2 個) ¥440

Xiaolongbao (2 pieces) 追加 1 個 ¥220

デザート Dessert



たんぽぽ入りライチ紅茶ゼリー ¥440

Wild herb and vegetable jelly
Lychee tea jelly with dandelion

クマザサ入り仙草ゼリー ¥440

Senso jelly with Kumazasa



マンゴープリン ¥500

Mango pudding

杏仁豆腐 ¥400

Almond jelly

胡麻団子 (2 個) ¥440

Sesame dumpling (2 pieces)

追加 1 個 ¥220

デザート Dessert

東北牧場の木の実と山菜の

3 つのケーキ

野草茶セット ¥1,500

Tohoku Bokujo Ranch 3 kinds of cakes

■ ふき味噌のガトーショコラ
これまでにない深みと味わいのふき味噌が香る
大人の味わいのガトーショコラ。



■ カシスのムース
東北牧場の赤カシスと黒
カシスをブレンド。
2 種のカシスが爽やかな
酸味を織りなす逸品。

■ とちの実のティラミス
古来伝わるとちの実
はまさに日本のナッツ。
独特な渋みがアクセント
のティラミス。

単品	ふき味噌のガトーショコラ Classic Gateau Chocolat	¥800
	とちの実のティラミス Tochi no Mi Tiramisu	¥800
	カシスのムース Cassis Mousse	¥800



東北牧場の野草のシフォンケーキ ¥700

Wild herb's Chiffon cake from our own farm



東北牧場の季節野菜や

天然野草のパウンドケーキ

¥650

Seasonal pound cake from Tohoku Bokujo Ranch

東北牧場の野草をふんだんに使用した生地は、
しっとりと素材本来のやさしい味が口に広がります。

デザート Dessert



なめらか青玉プリン

東北牧場柿ペースト掛け ¥700

Smooth pudding with persimmon paste of our own farm

直営農場「東北牧場」のあすなろ鶏卵が産む
コクがありクリーミーな青玉と、柿ペーストが生み出す
2層のシルエットをお楽しみください。



東北牧場カステラ 野草茶セット ¥1,500

Tohoku Bokujo Ranch Castella

素材は3つのみ。砂糖を一切使用していません。

- 東北牧場の残留農薬ゼロの卵
- 東北牧場の農薬・化学肥料を一切使用していない小麦
- アカシアはちみつ



野草あんみつ

特製野草黒蜜・野草茶付き ¥1,200

Anmitsu with japanese dock バニラアイス + ¥150

直営農場の野草を使用した寒天に赤えんどう豆やフレッシュフルーツを添えて。野草を使用した特製黒蜜の苦みはあんことクリームとの相性も抜群です。温かい野草茶とともにコンテパティシエ特製の和スイーツをお楽しみください。

ぜんざい 温 or 冷

¥1,000

直営農場「東北牧場」漬物・野草茶付き

Sweet red bean soup (hot or cold)

小豆の甘さと野草シロップのほろ苦さが溶け合う贅沢な味わい。
もっちりとした白玉、バニラアイスと共に楽しみください。

デザート Dessert



牧場ブルーベリークリームと

牧場野草のミルクレープ ¥700

Farm blueberry cream and wild herb mille crepe

丁寧に一枚一枚焼き上げたもちもちとしたオリジナルクレープは、直営農場「東北牧場」で採れる野草のギシギシ、ブランド卵を使用。北海道産生クリームと牧場ブルーベリーを贅沢に合わせた優しい味わいのクリームとのハーモニーをお楽しみください。



ザッハトルテ

¥700

Sachertorte

オーストリアを代表するチョコレートケーキ。濃厚なチョコレート生地にアプリコットジャムを重ね、艶やかなチョコレートでコーティングしました。しっとりとした口当たりと、ほどよい甘酸っぱさが調和する、ウィーン伝統の味わいをお楽しみいただけます。



アフフェルシュトゥルーデル

¥750

Apfelstrudel

オーストリアの伝統的なお菓子を、香ばしく焼き上げました。薄い生地りんごやレーズン、シナモンを包み込み、サクサクとした食感と甘酸っぱい風味が広がります。仕上げに冷たいバニラアイス添えて、温かさと冷たさのコントラストをお楽しみください。

バニラアイス

東北牧場の果実ソース

¥550

Vanilla ice cream with fruit sauce