【Dinner】

中国料理

古稀殿

期間：2024 年 3 月 8 日（金）～ 5 月 9 日（木）

8th Mar. 2024 – 9th May 2024

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（13%）を加算させていただきます。

※イベント・季節・仕入れの状況により、食材・メニュー・価格に変更がある場合がございます。

*The price includes the consumption tax, and subject to 13% service charge.

*Please be advised that menu is subject to change on availability.

ご予約／Reservation

TEL：03-3447-1139

受付時間 Operating hours

10:00A.M. ～ 6:00P.M.

翡翠 HISUI

前菜の盛り合わせ
什錦拼盆
Assorted Appetizers

かぶのフカヒレスープ
白汁魚翅
Shark Fin Soup with Turnip

野菜入りアオリイカの炒め
時菜魷魚
Sautéed Squid and Vegetable

春巻
脆皮炸春卷
Spring Roll

冬菜入り豚肉と高菜のせ鮮魚の蒸し物
古法蒸鮮魚
Steamed Fish with Takana Pickles

下記より一つお選び下さい
(Please select one dish from below)

- 桜海老の炒飯
  桜蝦炒飯 / Fried Rice with Sakura Shrimp
- 桜海老のつゆそば（+￥800）
  桜蝦湯麺 / Soup Noodle with Sakura Shrimp

苺の杏仁豆腐
苺杏仁豆腐
Almond Jelly with Strawberry Sauce

￥10,000 (for one person)

琥珀 KOHAKU

アミューズ
到奉
Amuse

前菜の盛り合わせ
什錦拼盆
Assorted Appetizers

大海老とアオリイカの炒め
清炒蝦球魷魚
Sautéed Prawn and Squid

北京ダック ウドを添えて
金陵片皮鴨
Roasted Peking Duck

活鮑蒸し（下記より一つお選び下さい）
蒸鮑仔 / Steamed Abalone
（Please select one dish from below）

- ガーリック蒸し
  蒜茸 / with Chopped Garlic
- 葱生姜香り蒸し
  姜葱 / with Leek and Ginger
- 豆豉蒸し
  豆豉 / with Black Beans Sauce

下記より一つお選び下さい
(Please select one dish from below)

- 桜海老の炒飯
  桜蝦炒飯 / Fried Rice with Sakura Shrimp
- 桜海老のつゆそば（+￥800）
  桜蝦湯麺 / Soup Noodle with Sakura Shrimp

苺の杏仁豆腐 胡麻団子
苺杏仁豆腐 芝麻球
Almond Jelly with Strawberry Sauce, Sesame Ball

￥13,500 (for one person)

碧玉 HEKIGYOKU

アミューズ
到奉
Amuse

前菜の盛り合わせ
什錦拼盆
Assorted Appetizers

かぶのフカヒレスープ
白汁魚翅
Shark Fin Soup with Turnip

野菜と帆立の炒め
時菜帯子
Sautéed Scallop and Vegetable

活鮑蒸し（下記より一つお選び下さい）
蒸鮑仔 / Steamed Abalone
（Please select one dish from below）

- ガーリック蒸し
  蒜茸 / with Chopped Garlic
- 葱生姜香り蒸し
  姜葱 / with Leek and Ginger
- 豆豉蒸し
  豆豉 / with Black Beans Sauce

和牛サーロインの甘辛炒め
魚香和牛腰肉
Sautéed Japanese Beef Sirloin with Sweet and Chili Sauce

下記より一つお選び下さい
(Please select one dish from below)

- 桜海老の XO 醤炒飯
  桜蝦炒飯 / Fried Rice with Sakura Shrimp
- 桜海老のつゆそば（+￥800）
  桜蝦湯麺 / Soup Noodle with Sakura Shrimp

シェフおすすめデザート
美味甜點盆
Dessert

￥16,500 (for one person)

紅玉 KOUGYOKU

アミューズ
到奉
Amuse

焼き物入り前菜盛り合わせ
錦繡富貴盆
Assorted Appetizers

フカヒレの姿煮
紅焼排翅
Braised Shark Fin with Brown Sauce

活鮑と帆立の炒め
油泡炒双鮮
Sautéed Abalone and Scallop

北京ダック　ウドを添えて
金陵片皮鴨
Roasted Peking Duck

和牛サーロインの甘辛炒め
魚香牛腰肉
Sautéed Japanese Beef Sirloin with Sweet and Chili Sauce

鮮魚の葱生姜蒸し
姜葱蒸鮮魚
Steamed Fish with Leek and Ginger

下記より一つお選び下さい
(Please select one dish from below)

- 桜海老の炒飯
  桜蝦炒飯 / Fried Rice with Sakura Shrimp
- 桜海老のつゆそば
  桜蝦湯麺 /Soup Noodle with Sakura Shrimp
- 鶏肉の細切り入り塩焼きそば
  鶏絲炒麺 / Fried Noodle with Shredded Chicken

シェフおすすめデザート
美味甜點盆
Assorted Dessert

￥24,000 (for one person)

蒼玉 SOUGYOKU

アミューズ
到奉
Amuse

焼き物入り前菜盛り合わせ
錦繡富貴盆
Assorted Appetizers

上海蟹とフカヒレの煮込み
上海蟹紅焼排翅
Braised Shark Fin with Chinese Mitten Crab

北寄貝と帆立の炒め
碧緑炒双鮮
Sautéed Scallop and Surf Clam

下記より一つお選び下さい
(Please select one dish from below)

- 北京ダック ウドを添えて
  金陵片皮鴨
  Roasted Peking Duck
- 黒毛和牛サーロイン
  黒毛和牛腰肉
  Sautéed Japanese Beef Sirloin

干し鮑の煮込み
原隻三十二頭鮑
Stewed Dried 32 Head Abalone

伊勢海老料理（下記より一つお選び下さい）
龍蝦仔/Lobster (Please select one dish from below)

- ガーリック蒸し蒜茸/ with Chopped Garlic
- 葱生姜蒸し清蒸/ with Leek, Ginger and Superior Stock
- 豆鼓蒸し豉汁/ with Black Beans Sauce
- チリソース煮乾焼 / with Chili Sauce

下記より一つお選び下さい

- 桜海老の炒飯
  桜蝦炒飯 / Fried Rice with Sakura Shrimp
- 桜海老のつゆそば
  桜蝦湯麺 /Soup Noodle with Sakura Shrimp
- 鶏肉の細切り入り塩焼きそば
  鶏絲炒麺 / Fried Noodle with Shredded Chicken

シェフおすすめデザート
美味甜點盆
Assorted Dessert

￥39,000 (for one person)
2 名様から承ります。(minimum 2 person)

冷盤・焼味【前菜】

BARBECUED AND APPETIZERS

1 名(1 Person)

★くらげの冷製 ¥1,900
涼海蜇皮
Cold Jellyfish

国産豚の釜焼き叉焼 ¥1,600
明爐叉焼
Sliced Barbecue Pork

★蒸し鶏の冷製 ¥1,200
白切肥鶏
Cold Boiled Chicken, Leek and Oil Sauce

よだれ鶏 ¥1,200
口水鶏
Steamed Chicken with Chili Sauce

蒸し鶏の細切り 胡麻ソース ¥1,300
棒々鶏
Shredded Cold Chicken with Sesame Sauce

白菜の甘酢漬け ¥1,000
酸辣蔬
Pickled Chinese Cabbage with Sweet and Sour Sauce

ピータン ¥1,000
松花皮蛋
Century Egg

★三種冷菜の盛り合わせ ¥2,300
三拼盤
Three Kinds of Appetizers
(上記前菜よりお好みで 3 品取り合わせ)
(Please select three items from above)

前菜の銘々盛り ¥2,300
古稀迷你盤
KOKIDEN Special Appetizers

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

排翅【フカヒレ姿煮】

SHARK FIN

★フカヒレの姿煮 約 100 g ¥13,000

紅焼扒排翅

Braised Shark Fin with Brown Sauce

フカヒレの姿煮（毛鹿鮫） <100g あたり>¥11,000

紅焼大排翅

Braised Shark Fin with Brown Sauce Market Price

大きさはスタッフにお尋ねください（350g 前後）。

Please ask your service staff how big a shark fin is.

魚翅【フカヒレスープ】

SHARK FIN SOUP

1 名(1 Person)

★フカヒレ醤油スープ ¥2,200

紅焼魚翅

Shark Fin Soup with Soy Sauce

五目フカヒレスープ ¥2,400

八珍魚翅

Shark Fin and Chop-Suey Soup

ズワイ蟹入りフカヒレスープ ¥2,600

蟹肉魚翅

Shark Fin Soup with Crab

上海蟹入りフカヒレスープ ¥4,400

上海蟹魚翅

Shark Fin Soup with Chinese Mitten Crab

湯【スープ】

SOUP

1 名(1 Person)

ズワイ蟹肉入りとうもろこしのスープ ¥1,000

蟹肉粟米湯

Corn Soup with Crab

ズワイ蟹と野菜入り玉子スープ ¥1,100

青菜蛋花湯

Egg Soup with Vegetable and Crab

五目スープ ¥1,200

上雑碎湯

Chop-Suey Soup

酸辣スープ ¥1,000

酸辣湯

Hot and Sour Soup

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

鮑【（活）鮑】

LIVE ABALONE

（活）鮑の葱生姜蒸し
清蒸鮮鮑仔
Steamed Abalone with Green Onion and Ginger

（活）鮑のブラックビーンズソース蒸し
豉汁蒸鮑仔
Steamed Abalone with Black Beans Sauce

（活）鮑のガーリック蒸し
蒜茸蒸鮑仔
Steamed Abalone with Garlic

★（活）鮑の炒め
油泡炒鮮鮑
Stir Fried Abalone

1個（約 130g）1 piece ¥4,000

乾鮑【干し鮑】

DRIED ABALONE

岩手県産干し鮑の煮込み ¥22,000
原隻三十二頭鮑
Stewed Dried 32 Head Abalone

龍蝦仔【（活）伊勢海老】

LIVE LOBSTER

下記の中からお好みの調理法をお選びください。

★ガーリック蒸し
蒜茸/ with Chopped Garlic

葱生姜蒸し
清蒸/ with Leek, Ginger and Superior Stock

豆鼓蒸し
豉汁/ with Black Beans Sauce

チリソース煮
乾焼 / with Chili Sauce

葱生姜香り煮
姜葱/ with Green Onion and Ginger

上湯スープ煮
上湯/ with KOKIDEN Special Soup

豆鼓炒め
豉汁/ with Black Beans Sauce

1尾（約 300g）1 Piece ¥13,000

★料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

海鮮【海の幸】
SEAFOOD

2 名(2 Persons)

★帆立貝と野菜の炒め ¥4,000
時菜帯子
Seafood Scallop with Assorted Vegetables

★大海老のチリソース ¥4,000
乾焼蝦球
Braised Prawn with Chili Sauce

大海老と野菜の炒め ¥4,400
時菜蝦球
Sautéed Prawn and Vegetables

海老の塩味炒め ¥3,400
清炒蝦仁
Sautéed Shrimp with Salt

海老のチリソース ¥3,000
乾焼蝦仁
Braised Shrimp with Chili Sauce

★海老の XO 醤炒め ¥3,600
XO 炒蝦仁
Stir Fried Shrimp with XO Sauce

海老のマヨネーズソース ¥3,000
生炒蝦仁
Braised Shrimp with Mayonnaise Sauce

ズワイ蟹入り玉子焼き 1 枚¥2,500
煎芙蓉蟹
Crab with Egg Fu-Yung

ズワイ蟹爪の揚げ物 1 本¥1,500
百花蟹拑
Deep Fried Snow Crab Claw

海老の中国風天ぷら ¥3,000
酥炸蝦仁
Deep Fried Shrimp

★料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

蔬菜【野菜】

VEGETABLE

2 名(2 Persons)

五目野菜煮込み ¥2,400
會羅漢斎
Braised Mixed Vegetables

八種の野菜と木の子の塩炒め ¥2,200
鮮炒素菜
Sautéed Mixed Vegetables

野菜と蟹肉の煮込み ¥3,000
蟹肉扒時菜
Stewed Vegetable and Crab

★ 旬の野菜 ¥2,000
油菜遠
Seasonal Vegetable

旬の野菜は係までお尋ねください。
Please ask your service staff for “Vegetable of the Day"

塩味炒め
清炒 / Stir Fried
ガーリック炒め
蒜蓉 / Stir Fried with Garlic
オイスターソースあんかけ
蠔油 / Stir Fried with Oyster Sauce
XO 醤炒め
XO 醤 / Stir Fried with XO Sauce
腐乳炒め
腐乳 / Stir Fried with Fermented Tofu

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

家禽【鶏・アヒル】

POULTRY / DUCK

北京ダック
金陵片鴨
Roasted Peking Duck (Skin)

4 枚	(4pc)	¥6,000
★ 8 枚	(8pc)	¥9,000
16 枚	(16pc)	¥18,000

2 名(2 Persons)
鶏肉の唐揚げ ¥2,400
碎炸鶏球
Fried Chicken

★鶏肉とカシューナッツの炒め ¥2,200
腰果鶏丁
Sautéed Diced Chicken with Cashew-Nuts

鶏肉の辛味炒め ¥2,200
辣爆鶏丁
Sautéed Diced Chicken with Chili Sauce

鶏の唐揚げ香味ソース ¥2,400
油淋鶏腿
Fried Chicken with Spicy Vinegar Sauce

豆腐【とうふ】

TOFU

2 名(2 Persons)
広東風麻婆豆腐 ¥2,200
麻婆豆腐
Braised Tofu, Minced Beef and Mild Chili Sauce

豆腐と蟹肉の煮込み ¥2,800
蟹肉豆腐
Braised Tofu and Crab Meat

★揚げ豆腐と豚肉の辛味噌煮込み ¥2,400
家常豆腐
Braised Tofu, Sliced Pork and Chili Sauce

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

牛・猪【牛肉・豚肉】

BEEF / PORK

2 名(2 Persons)

★黒毛和牛肉の炒め ¥4,000
炒和牛肉
Sautéed Japanese Beef
お好みの調理法をお選びください。
(Please select a flavor from below)
黒胡椒炒め 黒椒 / with Black Pepper
豆鼓炒め 豉汁 / with Black Beans Sauce
オイスターソース炒め 蠔油 / with Oyster Sauce

黒毛和牛肉と野菜の炒め ¥4,400
菜遠和牛肉
Sautéed Japanese Beef with Vegetables

黒毛和牛肉とピーマンの細切り炒め ¥3,600
青椒牛肉絲
Sautéed Shredded Japanese Beef and Green Pepper

黒毛和牛サーロインステーキ ¥7,500
皇太子牛扒
Sautéed Japanese Beef Sirloin with Kokiden Original Sauce

神戸牛サーロイン ¥26,000
神戸牛扒
Sautéed KOBE Beef Sirloin
お好みの調理法をお選びください。
(Please select a flavor from below)
黒胡椒炒め 黒椒 / with Black Pepper
XO 醤炒め XO 醤 / with XO Sauce
甘辛炒め 魚香 / with Sweet Chili
オイスターソース炒め 蠔油 / with Oyster Sauce

骨付き豚肉のから揚げ ¥3,000
椒塩排骨
Fried Pork Spare-Ribs Crispy Style

酢豚 または 黒酢の酢豚 ¥3,000
酥古老肉
Sweet and Sour Pork or Black Sweet and Sour Pork

豚の角煮 土鍋煮込み ¥3,200
南乳扣肉
Stewed Pork with Fermented Tofu

★インカのめざめと豚肉の味噌炒め（四川風回鍋肉） ¥3,200
四川回鍋肉
Twice Cooked Pork

お肉と海の幸の五目炒め ¥3,000
炒上雑碎
Sautéed Chop Suey

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

湯麺【つゆそば】

SOUP NOODLE

★ 海の幸入りつゆそば ¥3,600
海鮮湯麺
Soup Noodle with Seafood

和牛肉入りつゆそば ¥2,600
牛肉湯麺
Soup Noodle with Beef

海老入りつゆそば ¥2,300
蝦仁湯麺
Soup Noodle with Shrimp

五目つゆそば ¥2,200
八珍湯麺
Soup Noodle with Chop-Suey

酸味と辛味とろみつゆそば（醤油） ¥2,000
酸辣湯麺
Hot and Sour Soup Noodle (Soy Sauce Taste)

酸味と辛味とろみつゆそば（塩） ¥2,000
酸辣湯麺
Hot and Sour Soup Noodle (Salt Taste)

叉焼入りつゆそば ¥2,200
叉焼湯麺
Soup Noodle with Barbecue Pork

葱と叉焼の細切り入りつゆそば ¥2,000
葱油湯麺
Soup Noodle with Leek and Barbecue Pork

ワンタンスープ ¥2,000
上湯餛飩
Soup "Won-Ton"

★ 坦々麺 ¥2,200
Dan Dan Noodle

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

炒麺【焼きそば】

FRIED NOODLE

海の幸入り焼きそば ¥3,600
海鮮炒麺
Fried Noodle with Seafood

五目焼きそば ¥2,000
八珍炒麺
Fried Noodle with Chop-Suey

海老入り焼きそば ¥2,200
蝦仁炒麺
Fried Noodle with Shrimp

牛肉とピーマンの細切り入り焼きそば ¥2,200
青椒牛肉炒麺
Fried Noodle with Beef and Green Pepper

★鶏肉の細切り入り焼きそば ¥2,000
鶏絲炒麺
Fried Noodle with Shredded Chicken

和牛肉入り焼きそば ¥2,500
和牛肉炒麺
Fried Noodle with Japanese Beef

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

飯【ご飯】

RICE

五目チャーハン ¥2,000
什錦炒飯
Fried Rice with Chop Suey

★ズワイ蟹とレタスのチャーハン ¥2,800
蟹肉生菜炒飯
Fried Rice with Crab and Lettuce

とびこと海老のチャーハン ¥2,000
魚子炒飯
Fried Rice with Flying Fish Roe and Shrimp

海老入りチャーハン ¥2,200
蝦仁炒飯
Fried Rice with Shrimp

五目かけご飯 ¥2,000
什錦會飯
Chop-Suey on Rice

★和牛肉のオイスターソースかけご飯 ¥2,400
蠔油和牛肉會飯
Beef with Oyster Sauce on Rice

お粥 ¥1,600
白粥
Chinese Congee

干し貝柱入りお粥 ¥2,000
干貝粥
Chinese Congee with Scallop

五目焼きビーフン ¥2,000
家郷炒米粉
Fried Chinese Rice Noodles with Meat and Vegetables

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

咸點心【点心】

Dim sum

豚肉と海老のシューマイ　3 個¥990
蒸焼売
Shumai (3 pieces)

蒸し海老ギョーザ　3 個¥990
筍尖鮮蝦餃
Steamed Shrimp Dumplings (3 pieces)

小籠包　3 個¥990
小籠包
Xiaolongbao（3 pieces）

ふかひれ入り蒸しギョーザ　3 個¥1,200
鶏冠魚翅餃
Steamed Shark Fin Dumplings (3 pieces)

★春巻き　1 本¥400
脆皮炸春卷
Spring Roll (1 piece)

蒸しパン　2 個¥400
花卷
Steamed Buns（2 pieces）

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

甜點心【デザート】

Dessert

★フルーツ入り杏仁豆腐 ¥1,000
凍杏仁豆腐
Almond Jelly with Fruits

マンゴープリン ¥900
芒果凍布甸
Mango Pudding

フルーツ入りタピオカココナッツミルク ¥900
椰子西米露
Tapioca with Coconut Milk

中華風蒸カステラ ¥400
馬拉糕
Steamed Egg Cake

餡入り胡麻団子 2 個¥600
芝麻球
Sesame Balls (2 pieces)

バニラアイスクリーム ¥800
香草冰淇淋
Vanilla Ice Cream

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations