

【Dinner】

中国料理

古稀殿

期間：2026年7月9日（木）～2026年9月16日（水）

9th Jul. 2026 ～ 16th Sep. 2026

※7月24日（金）～7月26日（日）は、料理長フェア開催に伴い、
「料理長フェアコース～鈴木恭平がおくる美食の夕べ～」、「琥珀コース」、
またはご宿泊優待コースのみのご提供となります。

※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。

※仕入れの状況により、食材・メニュー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.

おすすめメニュー Recommendations

五目冷麺（醤油 又は 胡麻）

¥3,200



汁なし坦々麺(冷)

¥2,600



国産伊勢海老のスパイシーパウダー炒め ¥13,500

生簀から取り出した伊勢海老に、ニンニクや唐辛子を香ばしく揚げた特製スパイスを合わせた逸品です。



羽太の葱生姜蒸し 香味醤油ソース

¥2,500

しっとりと蒸しあげた羽太に、シャキシャキとした食感の空心菜を添えた一皿。熱々の葱油が引き立てる香味醤油の豊かな香りをお楽しみください。



伊府麺(イーフーメン)

¥2,400

自家製叉焼の旨味と海老の食感、黄韭を合わせた、広東伝統の麺料理です。一度揚げてから茹で戻す事で生まれる独特な香ばしい香りの麺をスープに絡めてお召し上がりください。



黒毛和牛の細切り中国味噌炒め

¥3,500 (2名さま分)

胡瓜や葱、包餅やレタスを包んで愉しむ北京伝統の肉料理です。甜麺醬で炒めた黒毛和牛と野菜の清涼感をお楽しみください。



骨付きラム肉のスパイス炒め

¥4,200 (2名さま分)

コク深い醤油ベースのタレと食欲をそそる山椒やクミンなどのスパイスで香り高く炒めた本格的な味わいの骨付きラム肉です。



炸醬麵(ジャージャンミエン)

¥2,200

胡瓜やトマト、ミョウガ、葱を添え、濃厚な肉味噌に絡めて召し上がる麺料理。コクのある旨味と、シャキシャキと薬味野菜の食感をご堪能ください。



翡翠 HISUI

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

フカヒレの姿煮

Braised Shark Fin

大海老と野菜の XO 醬炒め

Stir Fried Prawn and Vegetables with XO Sauce

黒毛和牛と広東白菜のオイスターソース炒め

Stir-Fried Japanese Beef and Bok Choy with Oyster Sauce

香港醬油焼きそば

Fried Noodle with Hong Kong Soy sauce

杏仁豆腐

Almond Jelly

¥ 10,000 (for one person)

ご宿泊のお客さま

※宿泊優待価格は割引対象外となります。

ご注文時にルームキーをご提示ください。

For staying guest

※This offer can not be combined with any other discount.

We would like to see your hotel room key when you order
this set menu.

Seibu Prince Global Rewards

(SEIBU PRINCE CLUB)会員のお客さま

※会員価格は割引対象外となります。

For Seibu Prince Global Rewards

(SEIBU PRINCE CLUB) member

※This offer can not be combined with any other discount.

¥ 9,000 (for one person)

琥珀 KOHAKU

涼菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

フカヒレと干し貝柱、冬瓜のスープ

Shark Fin Soup with Dried Scallop and Winter Melon

活蝦夷鮑と帆立貝の淡塩炒め

Stir Fried Ezo Abalone and Scallops with Light Salt

北京ダック

Roasted Peking Duck (Skin Only)

活蝦夷鮑の中国黒豆蒸し

Steamed Abalone with Black Beans Sauce

汁なし坦々麺(冷)

Soup-less Dan Dan Noodles

シェフおすすめデザート

Dessert

¥ 14,000 (for one person)

Seibu Prince Global Rewards
(SEIBU PRINCE CLUB)会員のお客さま

※会員価格は割引対象外となります。

For Seibu Prince Global Rewards
(SEIBU PRINCE CLUB) member

※This offer can not be combined with any other discount.

¥ 12,000 (for one person)

碧玉 HEKIGYOKU

おもてなしの逸品

Amuse

焼き物入り涼菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

気仙沼産鮫フカヒレと冬瓜の煮込み

Braised Shark Fin and Winter Melon

国産鰻と茄子のバジル炒め

Stir-Fried Eel and Eggplant with Basil

活蝦夷鮃のガーリック蒸し 香港醤油ソース

Steamed Grunt Fish with Crispy Soybean Sauce

黒毛和牛サーロインと野菜のスパイス炒め

Stir Fried Japanese Beef Sirloin and Vegetables with Spices

梅肉と新生姜の大葉チャーハン

Fried Rice with Pickled Plum Paste, Fresh Ginger,
and Shiso Leaves

シェフおすすめデザート

Dessert

¥ 17,500 (for one person)

Seibu Prince Global Rewards
(SEIBU PRINCE CLUB)会員のお客さま

※会員価格は割引対象外となります。

For Seibu Prince Global Rewards
(SEIBU PRINCE CLUB) member

※This offer can not be combined with any other discount.

¥ 15,000 (for one person)

古稀殿 KOKIDEN

おもてなしの逸品

Amuse

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

フカヒレの白湯煮込み

Braised Shark Fin with White Broth

活蝦夷鮑と野菜の淡塩炒め

Stir Fried Ezo Abalone and Vegetable with Light Salt

大海老の二種ソース

Braised Prawn with Chili and Mayonnaise Sauce

帆立貝のガーリックパウダー仕立て

Pan-Seared Scallops with Garlic Powder

黒毛和牛サーロインの甘辛炒め

Sautéed Japanese Beef Sirloin with Sweet and Spicy

ズワイ蟹とレタスのチャーハン

Fried Rice with Crab Meat and Lettuce

シェフおすすめデザート

Dessert

¥ 20,000 (for one person)

Seibu Prince Global Rewards
(SEIBU PRINCE CLUB)会員のお客さま

※会員価格は割引対象外となります。

For Seibu Prince Global Rewards
(SEIBU PRINCE CLUB) member

※This offer can not be combined with any other discount.

¥ 18,000 (for one person)

※2名様から承ります

※Available for a minimum of 2 guests

冷盤・焼味【前菜】

BARBECUED AND APPETIZERS

	1名(1 Person)
くらげの冷製 涼海蜇皮 Cold Jellyfish	¥2,100
★ 国産豚の釜焼き 叉焼 明爐叉焼 Sliced Barbecue Pork	¥1,800
★ 蒸し鶏の冷製 白切肥鶏 Cold Boiled Chicken, Leek and Oil Sauce	¥1,400
よだれ鶏 口水鶏 Steamed Chicken with Chili Sauce	¥1,500
蒸し鶏の細切り 胡麻ソース 棒々鶏 Shredded Cold Chicken with Sesame Sauce	¥1,600
白菜の甘酢漬け 爽口酸白菜 Pickled Chinese Cabbage with Sweet and Sour Sauce	¥1,100
ピータン 松花皮蛋 Century Egg	¥1,100
★ 三種冷菜の盛り合わせ 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)	¥2,600

★ 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 ¥16,000
紅焼扒排翅
Braised Shark Fin with Brown Sauce

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 ¥2,800
紅焼魚翅
Shark Fin Soup with Soy Sauce
ズワイ蟹入りフカヒレスープ ¥3,300
蟹肉魚翅
Shark Fin Soup with Crab Meat
干貝柱と蟹肉入りフカヒレスープ ¥3,500
干貝魚翅
Shark Fin Soup with Dried Scallop and Crab Meat

湯【スープ】

- SOUP 1名(1 Person)
トマトと玉子のスープ ¥900
番茄蛋花湯
Tomato Egg Soup
★ とうもろこしのスープ ¥1,000
粟米羹
Corn Soup
酸辣スープ ¥1,000
酸辣湯
Hot and Sour Soup
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 Meat

★ 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 1 piece ¥4,000

龍蝦仔【(活)伊勢海老(国産)】

LIVE JAPANESE SPINY LOBSTER

お好みの調理法をお選びください。

(Please select one flavor from below)

★ガーリック蒸し

蒜茸/with Garlic

葱生姜蒸し

清蒸/with Leek and Ginger

豆鼓蒸し

鼓汁/with Black Beans Sauce

葱生姜香り煮

姜葱/with Green Onion and Ginger

チリソース煮

乾焼/with Chili Sauce

上湯スープ煮

上湯/with KOKIDEN Special Soup

1 尾 1 piece ¥13,000

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

海鮮【海の幸】

SEAFOOD

★帆立貝と野菜の炒め 時菜炒帶子 Seafood Scallop with Assorted Vegetables	2名(2 Persons) ¥5,200
大海老と野菜の炒め 時菜炒蝦球 Sautéed Prawn and Vegetables	¥4,800
大海老のチリソース 乾焼大蝦球 Braised Prawn with Chili Sauce	¥4,400
★海老と黄ニラの炒め 韭黄炒蝦仁 Sautéed Shrimp and Yellow Chive	¥4,000
海老の XO 醬炒め XO 炒蝦仁 Stir Fried Shrimp with XO Sauce	¥4,000
海老のチリソース 乾焼鮮蝦仁 Braised Shrimp with Chili Sauce	¥3,400
海老のマヨネーズソース 生汁蝦仁 Braised Shrimp with Mayonnaise Sauce	¥3,400
海老の中華天ぷら 酥炸蝦仁 Deep Fried Shrimp	¥3,400
★海老入りオムレット 滑蛋炒蝦仁 Omelet with Shrimp	¥2,400
ズワイ蟹入り玉子焼き 煎芙蓉蟹 Crab Meat with Egg Fu-Yung	1枚 ¥2,700
ズワイ蟹爪の揚げ物 百花蟹钳 Deep Fried Snow Crab Claw	1本 ¥1,500

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

蔬菜【野菜】

VEGETABLE

★ 八種の野菜と木の子の炒め

鮮炒素菜

Sautéed Mixed Vegetables

2名(2 Persons)

¥2,200

塩味炒め

清炒 / Stir Fried

ガーリック炒め

蒜蓉 / Stir Fried with Garlic

オイスターソース炒め

蠔油 / Stir Fried with Oyster Sauce

XO 醬炒め

XO 醬 / Stir Fried with XO Sauce

五目野菜煮込み

會羅漢齋

Braised Mixed Vegetables

¥2,400

干し貝柱と白菜の煮込み

干貝煮白菜

Stewed Dried Scallops and Chinese Cabbage

¥2,400

野菜と蟹肉の煮込み

蟹肉扒時菜

Stewed Vegetable and Crab Meat

¥2,800

★ 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 4枚 (4piece) ¥6,600
金陵片鴨 8枚 (8piece) ¥13,200
Roasted Peking Duck (Skin) 16枚(16piece) ¥26,400
- 鶏肉の唐揚げ 2名(2 Persons)
碎炸鶏球 ¥2,400
Fried Chicken
- ★鶏肉とカシューナッツの炒め ¥2,200
腰果炒鶏丁
Sautéed Diced Chicken with Cashew-Nuts
- 鶏肉の辛味炒め ¥2,200
辣爆炒鶏丁
Sautéed Diced Chicken with Chili Sauce
- 鶏の唐揚げ香味ソース ¥2,400
油淋炸鶏腿
Fried Chicken with Spicy Vinegar Sauce

豆腐【とうふ】

TOFU

- 麻婆豆腐 2名(2 Persons)
麻婆焼豆腐 ¥2,200
Braised Tofu, Minced Beef and Mild Chili Sauce
- 豆腐と蟹肉の煮込み ¥2,800
蟹肉扒豆腐
Braised Tofu and Crab Meat
- ★揚げ豆腐と豚肉の辛味噌煮込み ¥2,400
家常焼豆腐
Braised Tofu, Sliced Pork and Chili Sauce

牛・猪【牛肉・豚肉】

BEEF / PORK

- ★ 黒毛和牛サーロインステーキ ￥10,800
皇太子牛扒 / Sautéed Japanese Beef Sirloin with Original Sauce
- 2名(2 Persons)
- ★ 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 黒胡椒 / 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 ￥4,000
菜遠和牛肉 / Sautéed Japanese Beef with Vegetables
- 骨付き豚肉のから揚げ ￥3,000
椒塩炸排骨 / Fried Pork Spare-Ribs Crispy Style
- 豚肉とピーマンの細切り炒め ￥3,000
青椒炒肉絲 / Sautéed Shredded Pork and Green Pepper
- ★ 五目炒め ￥3,000
炒上雜碎 / Sautéed Chop Suey
- 酢豚 または 黒酢の酢豚 ￥3,200
香酥古老肉 / Sweet and Sour Pork or Black Sweet and Sour Pork

★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
海鮮湯麺
Soup Noodle with Seafood | ¥3,800 |
| 和牛肉入りつゆそば
牛肉湯麺
Soup Noodle with Beef | ¥2,600 |
| 海老入りつゆそば
蝦仁湯麺
Soup Noodle with Shrimp | ¥2,400 |
| 五目つゆそば
八珍湯麺
Soup Noodle with Chop-Suey | ¥2,300 |
| 酸味と辛味とろみつゆそば (塩)
酸辣湯麺
Hot and Sour Soup Noodle (Salt Taste) | ¥2,200 |
| 叉焼入りつゆそば
叉焼湯麺
Soup Noodle with Barbecue Pork | ¥2,200 |
| 海老ワンタン麺
上湯餛飩麺
Won Ton Noodle with Shrimp | ¥2,000 |
| ★ 坦々麺
香麻担担麺
Dan Dan Noodle | ¥2,200 |
| つゆそば
光麺
Soup Noodle with Green Onion | ¥1,500 |

炒麵【焼きそば】

FRIED NOODLE

海の幸入り焼きそば 海鮮炒麵 Fried Noodle with Seafood	¥3,800
五目焼きそば 八珍炒麵 Fried Noodle with Chop-Suey	¥2,300
海老入り焼きそば 蝦仁炒麵 Fried Noodle with Shrimp	¥2,300
牛肉とピーマンの細切り入り焼きそば 青椒牛肉絲炒麵 Fried Noodle with Beef and Green Pepper	¥2,200
鶏肉の細切り入り焼きそば 鶏絲炒麵 Fried Noodle with Shredded Chicken	¥2,200
★ 香港醬油焼きそば 鼓油皇炒麵 Fried Noodle with Hong Kong Soy Sauce	¥2,200
★ 海の幸入りおこげ 海鮮鍋巴 Sizzling Rice with Seafoods	¥3,700
五目おこげ 八珍鍋巴 Sizzling Rice with Chop-Suey	¥2,400

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

飯【ご飯】

RICE

- | | |
|---|--------|
| ★五目チャーハン
什錦炒飯
Fried Rice with Chop Suey | ¥2,300 |
| ズワイ蟹とレタスのチャーハン
蟹肉生菜炒飯
Fried Rice with Crab Meat and Lettuce | ¥2,800 |
| 海老と叉焼入りチャーハン
蝦仁炒飯
Fried Rice with Shrimp and Barbecue Pork | ¥2,500 |
| ★海老とXO醬入りチャーハン
蝦仁 XO 炒飯
Fried Rice with Shrimp and XO Sauce | ¥2,700 |
| ★フカヒレあんかけチャーハン
散魚翅扒炒飯
Fried Rice with Shark Fin Sauce | ¥3,600 |
| 和牛肉のオイスターソースかけご飯
蠔油和牛肉會飯
Beef with Oyster Sauce on Rice | ¥2,400 |
| お粥
白粥
Chinese Congee | ¥1,600 |
| 干し貝柱入りお粥
干貝粥
Chinese Congee with Dried Scallop | ¥2,000 |

★ 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

2個 ¥660

蒸焼売

Shumai (2 pieces)

蒸し海老ギョーザ

2個 ¥660

筍尖鮮蝦餃

Steamed Shrimp Dumplings (2 pieces)

小籠包

2個 ¥660

小籠包

Xiaolongbao (2 pieces)

ふかひれ入り蒸しギョーザ

2個 ¥800

鶏冠魚翅餃

Steamed Shark Fin Dumplings (2 pieces)

★ 春巻き

1本 ¥400

脆皮炸春卷

Spring Roll (1 piece)

蒸しパン

2個 ¥600

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 ￥1,200
凍杏仁豆腐
Almond Jelly with Fruits
- マンゴープリン ￥1,000
芒果凍布甸
Mango Pudding
- タピオカココナッツミルク ￥900
椰汁西米露
Tapioca with Coconut Milk
- 中華 蒸しカステラ ￥600
馬拉糕
Steamed Egg Cake
- 餡入り胡麻団子 2個 ￥660
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

素食菜单【ヴェジタリアン料理】

Vegetarian Menu

野菜の酢漬け 唐辛子と山椒の香り 酸辣蔬 Pickled Vegetable with Chili and Japanese Pepper Flavor	1名(1 Person) ¥1,000	
白木くらげ入り野菜のスープ 合時蔬菜湯 Vegetable and White Jelly Mushroom Soup	¥1,200	
黒木くらげと豆腐の酸辣スープ 酸辣湯 Wood Ear Mushroom and Tofu Hot and Sour Soup	¥1,200	
野菜入りビーフン 素菜炒米粉 Fried Chinese Rice Noodle with Vegetables	¥2,000	
クリスピー野菜のチャーハン 素菜炒飯 Fried Rice with Crispy Vegetable	¥2,400	
大豆ミートボールの甘酢 または 黒酢 (肉不使用) 糖醋豆肉丸 Sweet and Sour Soy Meatballs or Black Sweet and Sour Soy Meatballs	2名(2 Persons) ¥3,000	
大豆ミートボールと野菜の醤油煮込み (肉不使用) 紅焼豆肉丸 Stewed Soy Meatballs and Vegetable	¥3,000	
野菜と木の子の炒め 鮮炒素菜 Sautéed Mixed Vegetables and Mushroom	¥3,000	
塩味炒め 清炒 / Stir Fried	ガーリック炒め 蒜蓉 / Stir Fried with Garlic	柚子胡椒炒め 柚子椒 / Stir Fried with Citrus Chili
野菜と豆腐の醤油煮込み 紅焼豆腐 Stewed Tofu and Vegetable	¥3,000	
野菜の中華天ぷら盛合せ 酥炸素菜 Deep Fried Vegetable and Mushroom	¥4,000	