

【Dinner】

中国料理

# 古稀殿

期間：2025年4月14日（月）～2025年6月5日（木）

14th Apr. 2025 ～ 5th Jun. 2025

※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・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

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

蟹入り蕪のフカヒレスープ

Shark Fin Soup with Turnip and Crab Meat

黒毛和牛サーロインの甘辛炒め

Stewed Japanese Beef with Sweet Chili

平目の冬菜入り豆酥醬蒸し

Steamed Flounder and Winter Cabbage  
With Bean Paste Sauce

桜海老のチャーハン

Fried Rice with SAKURA Shrimp

杏仁豆腐と小菓子

Almond Jelly and Chinese Small Dessert

¥ 10,000 (for one person)

ご宿泊のお客さま(ワンドリンク付き)

¥ 10,100 (for one person)

For staying guest ¥10,100 (including one drink)

※宿泊優待価格は割引対象外となります。

This offer can not be combined with any other discount.

※ご注文時にルームキーをご提示ください。

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

# 琥珀 KOHAKU

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

大海老とアオリイカの炒め

Sautéed Prawn and Squid

北京ダック

Roasted Peking Duck (Skin)

活鮑の蒸し物 (下記より一つお選び下さい)

Steamed Abalone (Please select one dish from below)

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

和牛肉の黒胡椒炒め

Sautéed Beef with Black Pepper

下記より一つお選び下さい

(Please select one dish from below)

- 桜海老のチャーハン  
Fried Rice with SAKURA Shrimp
- 桜海老のつゆそば  
Soup Noodles with SAKURA Shrimp
- 鶏肉と野菜の細切りやきそば  
Fried Noodles with Chicken and Vegetables

杏仁豆腐と胡麻団子

Almond Jelly and Sesame Ball

¥ 13,500 (for one person)

# 碧玉 HEKIGYOKU

アミューズ

Amuse

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

フカヒレの姿煮

Braised Shark Fin

帆立と野菜の炒め

Sautéed Scallop and Vegetables

活鮑の蒸し物 (下記より一つお選び下さい)

Steamed Abalone (Please select one dish from below)

- ガーリック蒸し

with Chopped Garlic

- 葱生姜香り蒸し

with Leek and Ginger

- 豆豉蒸し

with Black Beans Sauce

黒毛和牛サーロインの甘辛炒め

Stewed Japanese Beef with Sweet Chili

桜海老のつゆそば

Soup Noodles with SAKURA Shrimp

シェフおすすめデザート

Dessert

¥ 16,500 (for one person)

# 古稀殿 KOKIDEN

アミューズ

Amuse

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

フカヒレの姿煮

Braised Shark Fin

大海老と野菜の炒め

Sautéed Prawn and Vegetables

北京ダック

Roasted Peking Duck (Skin)

神戸牛サーロインステーキ

Sautéed KOBE Beef Sirloin Steak

(+ ¥4,500 でご追加いただけます)  
伊勢海老 (国産) の上湯 XO 醬煮込み  
※2名様から承ります

(You can add to your course meal for an additional ¥4,500)

Braised Japanese Spiny Lobster with XO Sauce

※Available for a minimum of 2 guests

下記より一つお選び下さい

(Please select one dish from below)

- 桜海老のチャーハン  
Fried Rice with SAKURA Shrimp
- 桜海老のつゆそば  
Soup Noodles with SAKURA Shrimp
- 鶏肉と野菜の細切り焼きそば  
Fried Noodles with Chicken and Vegetables

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 ハーブティーのお土産付 ¥18,500 (for one person)

For Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) member ¥18,500

※会員価格は割引対象外となります。

This offer can not be combined with any other discount.

## 冷盤・焼味【前菜】

### BARBECUED AND APPETIZERS

★ くらげの冷製	1名(1 Person) ¥1,800
涼海蜇皮 Cold Jellyfish	
国産豚の釜焼き 叉焼	¥1,500
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	¥1,200
棒々鶏 Shredded Cold Chicken with Sesame Sauce	
白菜の甘酢漬け	¥800
爽口酸白菜 Pickled Chinese Cabbage with Sweet and Sour Sauce	
ピータン	¥800
松花皮蛋 Century Egg	
★ 三種冷菜の盛り合わせ	¥2,500
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)	
鮑の冷菜	(1個)¥5,200
冷鮑魚片 Cold Abalone Dish	

★ 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 ￥15,000  
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
- 蟹卵入りフカヒレスープ ￥3,900  
蟹黄魚翅  
Shark Fin Soup with Crab Eggs
- ★ 上海蟹入りフカヒレスープ ￥4,700  
上海蟹魚翅  
Shark Fin Soup with Chinese Mitten 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
- レタスと鶏肉のスープ ￥900  
生菜鶏片湯  
Lettuce and Slice Chicken 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

## 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

## 乾鮑【干し鮑】

---

### DRIED ABALONE

干し鮑の煮込み

原隻三十二頭鮑

Stewed Dried 32 Head Abalone

¥22,000

## 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

豉汁/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) ¥4,000
大海老と野菜の炒め 時菜炒蝦球 Sautéed Prawn and Vegetables	¥4,400
大海老のチリソース 乾焼大蝦球 Braised Prawn with Chili Sauce	¥4,000
★海老と黄ニラの炒め 韭黄炒蝦仁 Sautéed Shrimp and Yellow Chive	¥3,600
海老の XO 醬炒め XO 炒蝦仁 Stir Fried Shrimp with XO Sauce	¥3,600
海老のチリソース 乾焼鮮蝦仁 Braised Shrimp with Chili Sauce	¥3,000
海老のマヨネーズソース 生汁蝦仁 Braised Shrimp with Mayonnaise Sauce	¥3,000
海老の中華天ぷら 酥炸蝦仁 Deep Fried Shrimp	¥3,000
★海老入りオムレット 滑蛋炒蝦仁 Omelet with Shrimp	¥2,000
ズワイ蟹入り玉子焼き 煎芙蓉蟹 Crab Meat with Egg Fu-Yung	1枚 ¥2,500
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

2名(2 Persons)

¥2,200

#### ★ 八種の野菜と木の子の炒め

鮮炒素菜

Sautéed Mixed Vegetables

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

¥2,400

會羅漢齋

Braised Mixed Vegetables

#### 干し貝柱と白菜の煮込み

¥2,400

干貝煮白菜

Stewed Dried Scallops and Chinese Cabbage

#### 野菜と蟹肉の煮込み

¥2,800

蟹肉扒時菜

Stewed Vegetable and Crab Meat

★ 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) ¥10,000

16 枚 (16pc) ¥18,000

鶏肉の唐揚げ

碎炸鶏球

Fried Chicken

2 名(2 Persons)

¥2,400

★ 鶏肉とカシューナッツの炒め

腰果炒鶏丁

Sautéed Diced Chicken with Cashew-Nuts

¥2,200

鶏肉の辛味炒め

辣爆炒鶏丁

Sautéed Diced Chicken with Chili Sauce

¥2,200

鶏の唐揚げ香味ソース

油淋炸鶏腿

Fried Chicken with Spicy Vinegar Sauce

¥2,400

## 豆腐【とうふ】

---

### TOFU

2 名(2 Persons)

麻婆豆腐

麻婆焼豆腐

Braised Tofu, Minced Beef and Mild Chili Sauce

¥2,200

豆腐と蟹肉の煮込み

蟹肉扒豆腐

Braised Tofu and Crab Meat

¥2,800

★ 揚げ豆腐と豚肉の辛味噌煮込み

家常焼豆腐

Braised Tofu, Sliced Pork and Chili Sauce

¥2,400

★ 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

#### ★黒毛和牛サーロインステーキ

¥9,800

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 醬炒め

XO 醬 / 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

#### ★お肉と海の幸の五目炒め

¥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

#### 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

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

## 炒麵【焼きそば】

---

### FRIED NOODLE

海の幸入り焼きそば ¥3,600

海鮮炒麵

Fried Noodle with Seafood

和牛肉入り焼きそば ¥2,500

和牛肉炒麵

Fried Noodle with Japanese Beef

五目焼きそば ¥2,200

八珍炒麵

Fried Noodle with Chop-Suey

海老入り焼きそば ¥2,200

蝦仁炒麵

Fried Noodle with Shrimp

牛肉とピーマンの細切り入り焼きそば ¥2,200

青椒牛肉絲炒麵

Fried Noodle with Beef and Green Pepper

鶏肉の細切り入り焼きそば ¥2,200

鶏絲炒麵

Fried Noodle with Shredded Chicken

★ 香港醬油焼きそば ¥2,200

豉油皇炒麵

Fried Noodle with Hong Kong Soy Sauce

★ 海の幸入りおこげ ¥3,600

海鮮鍋巴

Sizzling Rice with Seafoods

五目おこげ ¥2,400

八珍鍋巴

Sizzling Rice with Chop-Suey

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

## 飯【ご飯】

---

### RICE

- |   |        |
|---|--------|
| ★五目チャーハン<br>什錦炒飯<br>Fried Rice with Chop Suey                       | ¥2,200 |
| ズワイ蟹とレタスのチャーハン<br>蟹肉生菜炒飯<br>Fried Rice with Crab Meat and Lettuce   | ¥2,800 |
| とびこと海老のチャーハン<br>魚子蝦炒飯<br>Fried Rice with Flying Fish Roe and Shrimp | ¥2,000 |
| 海老と叉焼入りチャーハン<br>蝦仁炒飯<br>Fried Rice with Shrimp and Barbecue Pork    | ¥2,400 |
| ★海老とXO醤入りチャーハン<br>蝦仁 XO 炒飯<br>Fried Rice with Shrimp and XO Sauce   | ¥2,600 |
| ★フカヒレあんかけチャーハン<br>散魚翅扒炒飯<br>Fried Rice with Shark Fin Sauce         | ¥3,300 |
| 和牛肉のオイスターソースかけご飯<br>蠔油和牛肉會飯<br>Beef with Oyster Sauce on Rice       | ¥2,400 |
| お粥<br>白粥<br>Chinese Congee  | ¥1,600 |
| 干し貝柱入りお粥<br>干貝粥<br>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 ¥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 ￥1,200  
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 ￥400  
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	