

【Lunch】

中国料理

古稀殿

期間：2026 年 10 月 1 日（木）～ 2026 年 11 月 25 日（水）

1st Oct. 2026 ～ 25th Nov. 2026

※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



アヒルを丸ごと焼き上げた、北京料理を代表する一品。

新高輪プリンスホテル(現：グランドプリンスホテル 新高輪)の

「中国料理 桃李」で古くから愛され、現在の「中国料理 古稀殿」に受け継がれてきました。

北京ダック	4 枚(4piece)	¥ 6,600
Roasted Peking Duck (Skin Only)	6 枚(6piece)	¥ 9,900
	8 枚(8piece)	¥ 13,200
	16 枚(16piece)	¥26,400

佛跳牆

(ふかひれ入り山海の壺蒸しスープ)

¥6,600

(Steamed Soup with Shark Fin, Dried Abalone, Scallop,
Sea Cucumber, Silk Chicken)

干した鮑や貝柱、ナマコ、烏骨鶏など様々な高級食材を数日かけて調理する伝統的なスープ。

当店がグランドプリンスホテル高輪内に位置していた当時のまま、

「仏跳牆」の文字が入った専用の器でご用意いたします。

豚肉と茄子の四川甘辛炒め(魚香)

Sichuan Spicy and Sweet Pork and Eggplant Stir-Fry

とろけるような茄子と豚肉に、特製甘辛ソースを絡めた四川の定番料理。香ばしく炒めたニンニクと生姜の香りが食欲をそそる一品です。

1 皿 (1 Dish)

¥3,000



四川麻婆豆腐

Spicy Sichuan Tofu

発酵唐辛子「泡辣椒」と伝統漬物「芽菜」の旨味を効かせた四川麻婆豆腐。立ち上る花椒の華やかな香りと痺れを、熱々の土鍋でお楽しみください。

¥2,400



皮付きバラ肉の醤油煮込み

Braised pork belly with skin on in soy sauce

中国醤油の豊かな風味を纏わせた皮付きバラ肉を、じっくり煮込む上海伝統の製法で仕上げた一品。香ばしく凝縮された肉の旨味と、とろけるような皮目の食感、芳醇なコクをご堪能ください。

¥3,600



干し海鼠の白湯煮込み

Braised Dried Sea Cucumber in Rich White Broth

丁寧に戻した干し海鼠を、鶏肉と豚肉の旨味を凝縮した特製白湯でじっくりと煮込みました。干し海鼠ならではの弾力のあるぶるぶるとした食感と、濃厚な白湯が織りなす滋味あふれる味わいです。

¥4,000



上海焼きそば

Shanghai-style fried noodles

海老や烏賊、帆立と豚肉の旨味をもちもちとした太麺に絡め、香ばしく炒め上げました。オイスターソースの旨味とブラックペッパーの香が引き立つ一品です。

¥2,400



柘榴（ランチコース）

ZAKURO (Lunch Only)

蒸し鶏の冷製

Cold Boiled Chicken

かぼちゃのフカヒレスープ

Pumpkin and Shark Fin Soup

帆立と春雨の豆鼓蒸し

Steamed Scallops and Glass Noodles

With Fermented Black Bean Sauce

マコモダケと白麗茸の沙茶醬和え

Water bamboo shoot and White Ferula Mushroom

mix with Fermented Black Bean Sauce

大海老のチリソース煮

Braised Prawn with Chili Sauce

麻婆豆腐とご飯

Braised Tofu, Minced Beef and Mild Chili Sauce and Steam Rice

杏仁豆腐

Almond Jelly

¥ 6,000 (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.

¥ 5,400 (for one person)

水晶 (ランチコース) SUI SHO (Lunch Only)

前菜の盛り合わせ

Appetizers

上海蟹味噌とフカヒレのスープ

Shark Fin Soup with Shanghai Hairy Crab Roe

大海老と茸、青梗菜の青柚子胡椒炒め

Stir-Fried Jumbo Prawns, Mushrooms, and Bok Choy
with Green Yuzu Kosho

北京ダック

Roasted Pecking Duck (Skin Only)

和牛と野菜のオイスターソース炒め

Stir-Fried Japanese Beef and Vegetable with Oyster Sauce

上海焼きそば

Shanghai Stir-Fried Noodles

マンゴープリン

Mango Pudding

¥ 8,500 (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.

¥ 7,500 (for one person)

翡翠 HISUI

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

フカヒレと茸のスープ

Shark Fin and Mushroom Soup

大海老とアオリイカの淡塩炒め

Stir-Fried Prawn and Squid with Light Salt

黒毛和牛バラ肉と根菜の煮込み

Stewed Japanese Beef Short Rib and Root Vegetables

秋鮭と碧玉筍、高菜のチャーハン

Fried Rice with Autumn Salmon and Mustard Greens

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

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

松茸とフカヒレのスープ

Shark Fin Soup with Matsutake Mushrooms

活蝦夷鮑と松茸、新銀杏の炒め

Stir Fried Ezo Abalone and Matsutake Mushrooms
And Fresh Ginkgo Nuts

北京ダック

Roasted Peking Duck (Skin Only)

活蝦夷鮑のガーリック蒸し

Steamed Abalone with Garlic

上海蟹味噌入り海老チャーハン

Fried Rice with Shrimp and Shanghai Hairy Crab Roe

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

秋の味覚と広東焼味盛り合わせ

Assorted Appetizers

フカヒレの姿煮茶碗蒸し仕立て 松茸の香り

Braised Whole Shark Fin in Savory Egg Custard

活蝦夷鮑と大海老、新銀杏の淡塩炒め

Stir-Fried Ezo Abalone, Prawn and Fresh Ginkgo

Nuts with Light Salt

甘鯛の葱生姜蒸し 魚醤ソース

Steamed Tilefish with Green Onion and Ginger

黒毛和牛サーロインと茸の青柚子胡椒炒め

Stir Fried Japanese Beef Sirloin and Mushroom

With Green Yuzu Kosho

秋鮭とサツマイモのチャーハン イクラ添え

Fried Rice with Autumn Salmon and Sweet Pot

紫芋プリンとフルーツ盛り合わせ

Purple Sweet Potato Pudding and Assorted Fruit

¥ 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

活蝦夷鮑とアオリイカ、新銀杏の XO 醬炒め
Stir-Fried Ezo Abalone, Squid and Fresh Ginkgo
Nuts with XO Sauce

北京ダック 二種ソース
Roasted Pecking Duck (Skin Only)

国産伊勢海老と松茸の甘辛炒め
Stir-Fried Live Japanese Spiny Lobster and
Matsutake Mushroom with Sweet and Spicy

黒毛和牛サーロインのオイスターソース炒め
Sautéed Japanese Beef Sirloin with Oyster Sauce

上海蟹味噌入りチャーハン
Fried Rice with Shrimp and Shanghai Hairy Crab Roe

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 明燼叉焼 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



海老入りオムレツ

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

2 名 (2 Persons)

★ 八種の野菜と木の子の炒め

¥2,200

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 (4piece) ¥6,600

8 枚 (8piece) ¥13,200

16 枚 (16piece) ¥26,400

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

麻婆豆腐

麻婆焼豆腐

Braised Tofu, Minced Beef and Mild Chili Sauce

2 名 (2 Persons)

¥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

★ 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	¥3,800
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	¥2,400
蝦仁湯麺	
Soup Noodle with Shrimp	
五目つゆそば	¥2,300
八珍湯麺	
Soup Noodle with Chop-Suey	
酸味と辛味とろみつゆそば（塩）	¥2,200
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	
海老ワンタン麺	¥2,000
上湯餛飩麺	
WonTon Noodle with Shrimp	
★ 坦々麺	¥2,200
香麻担担麺	
Dan Dan Noodle	
つゆそば	¥1,500
光麺	
Soup Noodle with Green Onion	

炒麵【焼きそば】

FRIED NOODLE

海の幸入り焼きそば

¥3,800

海鮮炒麵

Fried Noodle with Seafood

五目焼きそば

¥2,300

八珍炒麵

Fried Noodle with Chop-Suey

海老入り焼きそば

¥2,300

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

鼓油皇炒麵

Fried Noodle with Hong Kong Soy Sauce

★ 海の幸入りおこげ

¥3,700

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 | ¥2,300 |
| 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 Meat and Lettuce | |
| 海老と叉焼入りチャーハン | ¥2,500 |
| 蝦仁炒飯 | |
| Fried Rice with Shrimp and Barbecue Pork | |
| ★海老とXO醬入りチャーハン | ¥2,700 |
| 蝦仁 XO 炒飯 | |
| Fried Rice with Shrimp and XO Sauce | |
| ★フカヒレあんかけチャーハン | ¥3,600 |
| 散魚翅扒炒飯 | |
| Fried Rice with Shark Fin Sauce | |
| 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 Dried Scallop | |

★ 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

鵝冠魚翅餃

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