

【Dinner】

中国料理

# 古稀殿

期間：2025年12月19日（金）～2025年12月30日（火）

19th Dec. 2025 ～ 30th Dec. 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

季節の前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

フカヒレの姿煮

Braised Shark Fin

海老と花野菜の炒め

Stir-Fried Shrimp and Vegetable

和牛モモ肉と九条葱の強火炒め

Stir-Fried Japanese Beef and Leek

煮豚叉焼チャーハン

Fried Rice with Barbecue Pork

マンゴープリン

Mango Pudding

¥ 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.

# 聖誕節 Christmas Course

提供期間：12月25日(木)まで

冬の味覚 白子の麻辣ソース

Cold Milt with Spicy Sauce

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

上海蟹とフカヒレのスープ

Shark Fin Soup with Chinese Mitten Crab Meat

活蝦夷鮑とズワイ蟹の淡雪仕立て

Stir Fried Abalone and Snow Crab Meat

大海老のチリソースとマヨネーズ炒め

Braised Prawn with Chili Sauce

Stir-Fried Prawn with Mayonnaise

国産牛フィレ肉の黒酢赤ワインソース

Sautéed Japanese Beef Filet with Black Vinegar and Red Wine Sauce

ナッツ香るクリーミー担々麺

Creamy Dan Dan Noodles

麺点師が送るおすすめデザート

Dessert

¥ 13,500 (for one person)

SEIBU PRINCE CLUB (Seibu Prince Global Rewards)

GOLD以上の会員様 ¥ 12,800 (for one person)

For SEIBU PRINCE CLUB (Seibu Prince Global Rewards)

Who are GOLD members or above ¥12,800

※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.

# 琥珀 KOHAKU

提供期間：12月26日(金)から

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

上海蟹とフカヒレのスープ

Shark Fin Soup with Chinese Mitten Crab Meat

活蝦夷鮑とズワイ蟹の淡雪仕立て

Stir-Fried Abalone and Snow Crab Meat

北京ダック

Roasted Peking Duck (Skin)

活蝦夷鮑の蒸し物 (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

ナッツ香るクリーミー担々麺

Creamy Dan Dan Noodles

シェフおすすめデザート

Dessert

¥ 13,500 (for one person)

# 碧玉 HEKIGYOKU

冬の味覚 白子の麻辣ソース  
Cold Milt with Spicy Sauce

焼き物入り前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers

フカヒレの姿煮  
Braised Shark Fin

活蝦夷鮑とアオリイカの黄柚子炒め  
Stir Fried Abalone and Squid with Yellow YUZU

羽太の葱生姜蒸し 芥藍菜添え  
Steamed Grouper with Leek and Ginger  
Garnished with Chinese Kale

黒毛和牛サーロインの XO 醬炒め  
Sautéed Japanese Beef Sirloin with XO Sauce

上海蟹の煮込みそば  
Stewed Noodles with Chinese Mitten Crab Meat

シェフおすすめデザート  
Dessert

¥ 16,500 (for one person)

# 古稀殿 KOKIDEN

冬の味覚 白子の麻辣ソース  
Cold Milt with Spicy Sauce

焼き物入り前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers

フカヒレの姿煮 上海蟹味噌仕立て  
Braised Shark Fin with Chinese Mitten Crab Roe

タラバ蟹とホタテの黄韭炒め  
Stir Fried Snow Crab Meat and Scallop with Yellow Chive

北京ダック  
Roasted Pecking Duck (Skin)

活伊勢海老(国産)の甘辛炒め  
Stir-Fried Japanese Spiny Lobster with Sweet Chili Sauce

国産牛フィレ肉の豆鼓ソース  
Sautéed Japanese Beef Fillet with Black Beans Sauce

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)

※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

★ 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
- ★ 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

★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

## 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

¥24,000

## 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) ¥5,200
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

---

#### ★ 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 6枚 (6piece) ¥9,900  
Roasted Peking Duck (Skin) 8枚 (8piece) ¥13,200  
16枚 (16piece) ¥26,400
- 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

- 2名(2 Persons)  
麻婆豆腐 ¥2,200  
麻婆焼豆腐  
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 ¥9,800  
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<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 |
| 海老ワンタン麺<br>上湯餛飩麺<br>Won Ton Noodle with Shrimp                    | ¥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 海鮮炒麵 Fried Noodle with Seafood	¥3,600
和牛肉入り焼きそば 和牛肉炒麵 Fried Noodle with Japanese Beef	¥2,500
五目焼きそば 八珍炒麵 Fried Noodle with Chop-Suey	¥2,200
海老入り焼きそば 蝦仁炒麵 Fried Noodle with Shrimp	¥2,200
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 豉油皇炒麵 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	¥3,600
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<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 蒸焼売 Shumai (2 pieces)	2 個 ¥660
蒸し海老ギョーザ 筍尖鮮蝦餃 Steamed Shrimp Dumplings (2 pieces)	2 個 ¥660
小籠包 小籠包 Xiaolongbao (2 pieces)	2 個 ¥660
ふかひれ入り蒸しギョーザ 鶏冠魚翅餃 Steamed Shark Fin Dumplings (2 pieces)	2 個 ¥800
★ 春巻き 脆皮炸春卷 Spring Roll (1 piece)	1 本 ¥400
蒸しパン 花卷 Steamed Buns (2 pieces)	2 個 ¥400

★ 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	