

陽明殿ランチ

YOMEIDEN LUNCH

小前菜とスープ

Small Appetizer Assortment and Today's Soup

◆ 下記よりメイン料理を1品お選び下さい。

Please Choose One Main Dish from below:

- ① 湯葉と彩り野菜の塩味炒め
Stir fry Tofu Skin and Vegetables with Salty Flavor
- ② 海老と彩り野菜、上海蟹味噌の炒め煮
Braised Shrimp and Vegetable with Shanghai Crab Miso
- ③ 鶏肉の唐揚げ油林ソース
Chinese-Style Deep Fried Chicken with Sesame Oil Sauce
- ④ 和牛肉とキノコの味噌炒め
Sautéed Japanese Beef and Mushroom with Miso
- ⑤ 黒酢の酢豚
Braised Pork and Vegetables with Black Vinegar

ご飯
Rice

[追加料金¥600で五目チャーハン (1/3 ポーション) に変更可]
※ Change to Mixed Fried-Rice (1/3 Portion) for an additional 600 yen

デザート
Dessert

¥2,500

フカヒレランチ

SHARK FIN LUNCH

フカヒレゼリー入り野菜のムース

Vegetable Mousse with Shark Fin Jelly

五種前菜盛り合わせ

Assorted Five Kinds of Appetizers

フカヒレの姿煮 壺蒸し仕立て
中華風蒸しパン添え

Braised Whole Shark Fin, Steamed Pot Style
with Steamed Bread

大海老のチリソース煮

Braised Prawns with Chili Sauce

フカヒレ入り五穀米粥

Braised Shark Fin Porridge with Five-grain Rice

タピオカ入りマンゴースープ

Tapioca with Mango Soup

¥5,500

◆ 上記メニューご注文のお客さまはプラス¥600で下記メニューをご注文いただけます。
It's possible to add a dish shown below for an additional 600 yen.

点心三種セイロ蒸し
Three Kinds of Steamed Dumplings

北京ダック (1枚)
Beijing Roast Duck (One Piece)

麻婆豆腐
Braised Tofu with Spicy Minced Beef Sauce

海老のチリソース煮
Braised Shrimp with Chili Sauce

海老のマヨネーズソース
Braised Shrimp with Mayonnaise Sauce

鶏肉の唐揚げ (3個)
Deep-Fried Chicken (3 pieces)

春巻き (2本)
Deep-Fried Spring Rolls (2 pieces)

中華風蒸しパン (2個)
Steamed Bread (2 pieces)

コーヒー
Coffee

黒ウーロン茶
Oolong Tea

禄

ROKU

六種前菜盛り合わせ
Assorted Six Kinds of Appetizers

干し貝柱と湯葉入りフカヒレスープ
Shark Fin Soup with Dried Scallops and Tofu Skin

または or

吉切鮫のフカヒレ姿煮 青菜添え
Braised Whole Shark Fin "Blue Shark"
with Green Vegetable

[追加料金¥2,200]
※For an additional 2,200yen,

窯焼き北京ダック 海老煎餅添え
Beijing Roast Duck with Shrimp Crackers

海の幸と野菜、
ブラックビーンズの香り炒め
Sautéed Seafood and Vegetable with Black Beans

ポークスペアリの黒酢煮 彩り野菜添え
Braised Pork Spareribs with Black Vinegar,
and Colorful Vegetable

生姜香るジャコと大葉入りチャーハン
Fried Rice with Small Fish and Shiso Leaf, Ginger Flavor

杏仁豆腐 フルーツソース
Almond Jelly with Fruit Sauce

¥8,800 per Person

福

FUKU

フカヒレゼリー入り野菜のムース
Vegetable Mousse with Shark Fin Jelly

八種前菜盛り合わせ
Assorted Eight Kinds of Appetizers

海の幸と野菜の塩味炒め
Sautéed Seafood and Vegetables with Salt

窯焼き北京ダック 二種の味わい
＜甘味噌・梅味噌＞
Beijing Roast Duck, Two Flavors (Sweet Miso, Plum Miso)

タラバ蟹とフカヒレ入り上海蟹ソース
壺蒸し仕立て
Braised Shark Fin and King Crabmeat with Shanghai Crab Miso
Steamed Pot Style

和牛肩ロースの柔らか煮
バルサミコソースとともに
Braised Japanese Beef Brisket with Balsamic Sauce

アナゴとキノコ入りチャーハン
Fried Rice with Conger Eel and Mushroom

濃厚マンゴープリン
g

¥13,200 per Person

¥12,100 SEIBU PRINCE CLUB MEMBER

※SEIBU PRINCE CLUB 会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。
※SEIBU PRINCE CLUB rates cannot be combined with various discounts.

■ 前菜 APPETIZER 冷盤

小盆/2名 中盆/3名
Small/2Persons Regular/3Persons

五味拼盤	五種冷菜の盛り合わせ Five Kinds of Appetizer Assortment	¥4,600	¥6,900
三味拼盤	三種冷菜の盛り合わせ Three Kinds of Appetizer Assortment	¥3,300	¥4,950
冷鮑魚	アワビの薄切り冷菜 Chilled Sliced Abalone	¥6,200	¥9,300
海蜇皮	クラゲの冷菜 Chilled Jelly Fish	¥3,100	¥4,650
蜜汁叉焼	チャーシュー Sliced Barbecued Pork	¥1,900	¥2,850
焼腩肉	豚バラ肉の焼きもの Crispy Roasted Pork	¥1,900	¥2,850
冷白鶏	蒸し鶏の冷菜 Chilled Steamed Chicken	¥1,900	¥2,850
棒棒鶏	バンバンジー Chilled Steamed Chicken with Sesame Sauce	¥1,900	¥2,850
松花皮蛋	ピータン Century Egg	¥1,300	¥1,950
醋腌蔬菜	野菜の甘酢漬け Pickled Vegetables with Sweet Vinegar	¥1,300	¥1,950

■ スープ SOUP 湯

蟹肉魚翅湯 (醤油味・塩味)	タラバ蟹入りフカヒレスープ (醤油 または 塩) Shark's Fin Soup with King Crabmeat (Soy Sauce or Salt Taste)	¥2,100
酸辣湯	五目酸味スープ Mixed Hot and Sour Soup	¥820
粟米湯	コーンスープ Corn Soup	¥720
蛋花湯	玉子スープ Egg Soup	¥720
蔬菜湯	野菜スープ Vegetables Soup	¥720

■ フカヒレ SHARK FIN 魚翅

紅焼大青鯊屬翅

吉切鯊のフカヒレ姿煮込み
Braised Shark Fin Whole "Blue Shark"

100g ¥10,000

紅焼海皇翅

毛鹿鯊のフカヒレ姿煮込み 陶板仕立て (※10g=¥900)
Braised Shark Fin Whole "Salmon Shark"

200g～ ¥18,000～

250g～ ¥22,500～

300g～ ¥27,000～

350g～ ¥31,500～

※在庫状況については、係におたずねください。

紅焼海虎翅

青鯊のフカヒレ姿煮込み 陶板仕立て (※10g=¥1,200)
Braised Shark Fin Whole "Mako Shark"



200g～ ¥24,000～

250g～ ¥30,000～

300g～ ¥36,000～

350g～ ¥42,000～

※在庫状況については、係におたずねください。

葱 姜 龍 蝦	伊勢海老の葱と生姜の炒め ※伊勢海老は外国産を使用 Sautéed Spiny Lobster with Green Onion and Ginger	¥6,200	¥9,300
乾 焼 蝦 球	大海老のチリソース煮 Braised Prawns with Chili Sauce	¥3,100	¥4,650
葱 姜 蝦 球	大海老の葱生姜炒め煮 Braised Prawns with Ginger and Onion	¥3,100	¥4,650
奶 黄 蝦 球	大海老のマヨネーズソース Braised Prawns with Mayonnaise Sauce	¥3,100	¥4,650
蠔 油 鮑 魚 (整 个)	アワビ姿のオイスターソース煮込み (1個) Braised Abalone in Oyster Sauce (1 piece)		¥3,500
蠔 油 鮑 片	アワビのオイスターソース煮込み Braised Abalone and Vegetables in Oyster Sauce	¥6,200	¥9,300
奶 油 鮑 片	アワビのクリーム煮 Braised Abalone and Vegetables in Cream Sauce	¥6,200	¥9,300
糖 醋 魚 片	白身魚の甘酢ソース Steamed White Fish with Sweet Vinegar Sauce	¥2,600	¥3,900
蔬 菜 扇 貝	帆立貝と野菜のオイスターソース炒め Sautéed Scallops and Vegetables with Oyster Sauce	¥3,000	¥4,500
X O 醬 扇 貝	帆立貝と野菜のXO醬炒め Sautéed Scallops and Vegetables with XO Sauce	¥3,200	¥4,800
蟹 肉 青 菜	タラバ蟹と青菜の炒め Sautéed King Crab and Green Vegetables	¥3,000	¥4,500

■ 野菜 VEGETABLE 素菜

小盆/2名
Small/2Persons

中盆/3名
Regular/3Persons

蟹肉扒時菜	野菜のタラバ蟹肉あんかけ Boiled Vegetables with King Crabmeat in Starchy Sauce	¥2,500	¥3,750
清炒蔬菜	取り合わせ野菜の塩味炒め Sfir Fry Vegetables Savory Flavor	¥2,000	¥3,000
奶油時菜	野菜のクリーム煮 Boiled Vegetables with Cream Sauce	¥2,000	¥3,000
炒豆苗	豆苗の炒め ◆お好みの味付けをお選びください。 Sautéed Pea Sprouts Please choose your preferred flavor.	¥1,800	¥2,700
① 蒜香	①ニンニク Garlic		
② 葱姜	②葱生姜 Ginger		
③ 香辣	③ピリ辛 Spicy		

■ 豆腐 BEAN CURD 豆腐

蟹肉豆腐	タラバ蟹入り豆腐煮 Braised Bean Curd with King Crabmeat	¥2,500	¥3,750
海鮮豆腐	海の幸入り豆腐煮 Braised Bean Curd with Seafood	¥2,500	¥3,750
八珍豆腐	五目入り豆腐煮 Braised Bean Curd with Mixed Food	¥2,100	¥3,150
麻婆豆腐	麻婆豆腐 Braised Bean Curd with Spicy Minced Beef Sauce	¥2,100	¥3,150

■ 玉子 EGG 雞蛋

蟹肉炒蛋	タラバ蟹と玉子の炒め Scrambled Eggs with King Crabmeat	¥2,300	¥3,450
芙蓉蟹蛋	カニ玉 Chinese Omelet with Crabmeat	¥2,300	¥3,450

■ 鴨・鶏

POULTRY 鴨肉・鶏肉

小盆/2名
Small/2Persons

中盆/3名
Regular/3Persons

北 京 烤 鴨 (2 个)	北京ダック (2枚) Beijing Roast Duck (2 pieces)	¥2,500	
北 京 烤 (甜醬・梅醬)	北京ダック2種の味わい (甘味噌・梅味噌) Two Flavors of Beijing Roast Duck (Sweet Miso・Plum Miso)	¥2,600	
炸 子 雞 球	鶏肉の唐揚げ Deep Fried Chicken	¥1,800	¥2,700
腰 果 雞 丁	鶏肉とカシューナッツの炒め Sautéed Chicken with Cashew Nuts	¥2,100	¥3,150
油 淋 雞	鶏肉の唐揚げ油林ソース Chinese-Style Deep Fried Chicken with Sesame Oil Sauce	¥1,800	¥2,700

■ 牛肉・豚肉

BEEF・PORK 牛肉・猪肉

蠔 油 牛 肉	牛肉のオイスターソース炒め Sautéed Beef and Vegetables with Oyster Sauce	¥3,000	¥4,500
XO 醬 牛 肉	牛肉と野菜のXO醬炒め Sautéed Beef and Vegetables with XO Sauce	¥3,200	¥4,800
黒 椒 牛 肉	牛肉と野菜の黒胡椒炒め Sautéed Beef and Vegetables with Black Pepper	¥3,000	¥4,500
青 椒 牛 肉 絲	牛肉とピーマンの細切り炒め Sautéed Shredded Beef and Green Pepper	¥3,000	¥4,500
咕 啫 肉	酢豚 (甘酢または黒酢) Braised Pork and Vegetables with Sweet Vinegar or Black Vinegar	¥2,500	¥3,750
回 鍋 肉 片	豚肉とキャベツの辛子黒味噌炒め Sautéed Pork and Cabbage with Spicy Soy Bean Sauce	¥2,500	¥3,750
魚 香 肉 片 茄 子	茄子と豚肉の細切り香り辛し炒め Sautéed Shredded Eggplant and Pork with Spicy Flavor	¥2,500	¥3,750
麻 婆 茄 子	麻婆茄子 Braised Eggplant with Spicy Minced Beef Sauce	¥2,200	¥3,300
八 宝 菜	八宝菜 Chop Suey	¥2,500	¥3,750

水晶蝦餃 (2 个)	海老入り蒸し餃子 (2個) Steamed Shrimp Dumplings (2 pieces)	¥520
焼売 (2 个)	焼売 (2個) Steamed Pork Dumplings (2 pieces)	¥520
小龍包 (2 个)	小龍包 (2個) Steamed Dumplings with Pork (2 pieces)	¥520
魚翅餃 (2 个)	フカヒレ餃子 (2個) Steamed Shark Fin Dumplings (2 pieces)	¥520
蘿蔔糕 (2 个)	大根もち (2個) Fried Daikon Radish Cake (2 pieces)	¥600
春卷 (2 个)	春卷 (2本) Deep Fried Spring Rolls (2 pieces)	¥600
生煎韭菜包 (2 个)	焼きニラまんじゅう (2個) Fried Dumplings with Shrimp and Leek (2 pieces)	¥600
花捲 (2 个)	中華風蒸しパン (2個) Steamed Bread (2 pieces)	¥600
寿桃包 (2 个)	桃まんじゅう (2個) Peach Shaped Bean Paste Bun (2 pieces)	¥600

■ つゆそば SOUP NOODLE 湯麺

海 鮮 湯 麺	海の幸入りつゆそば Soup Noodles with Seafood	¥2,900
打 滷 湯 麺	五目とろみそば Soup Noodles with Chop Suey	¥2,300
八 珍 湯 麺	五目入りつゆそば Soup Noodles with Mixed Food	¥2,300
酸 辣 湯 麺	五目入り酸味つゆそば Soup Noodles with Hot and Sour	¥2,000
蝦 仁 湯 麺	海老入りつゆそば Soup Noodles with Shrimp	¥2,200
牛 肉 絲 湯 麺	牛肉細切り入りつゆそば Soup Noodles with Shredded Beef	¥2,200
担 々 麺	担々麺 Soup Noodles with Sesame Hot Sauce	¥2,000
葱 油 叉 焼 湯 麺	葱とチャーシュー入りつゆそば Soup Noodles with Welsh Onion and Barbecued Pork	¥1,900
素 菜 湯 麺	野菜入りつゆそば Soup Noodles with Vegetables	¥1,900
蟹 肉 魚 翅 湯 麺	フカヒレとタラバ蟹のあんかけつゆそば Soup Noodles with Braised Shark Fin and King Crabmeat Starchy Sauce	¥4,800

■ 焼きそば FRIED NOODLE 炒麵

海 鮮 炒 麵	海の幸入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Seafood Starchy Sauce	¥2,900
蟹 肉 炒 麵	タラバ蟹入り上海風焼きそば Fried Noodles with King Crabmeat Shanghai Style	¥2,400
酸 辣 炒 麵	酸味と辛味のアんかけ焼きそば Fried Noodles with Hot and Sour Starchy Sauce	¥2,000
蝦 仁 炒 麵	海老入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Shrimp Starchy Sauce	¥2,200
八 珍 炒 麵	五目入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Mixed Food Starchy Sauce	¥2,400
牛 肉 絲 炒 麵	牛肉細切り入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Shredded Beef Starchy Sauce	¥2,200
素 菜 炒 麵	野菜入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Vegetable Starchy Sauce	¥1,900

■ 飯 RICE 飯

蟹 肉 生 菜 炒 飯	タラバ蟹とレタス入りチャーハン Fried Rice with King Crabmeat and Lettuce	¥2,400
八 珍 炒 飯	五目入りチャーハン Mixed Food Fried Rice	¥2,100
鹹 菜 炒 飯	高菜とチャーシュー入りチャーハン Fried Rice with Takana Mustard Greens and Barbecued Pork	¥2,000
八 珍 盖 飯	五目入りかけご飯 Gomoku Mix with Sauce on Rice	¥2,300
牛 肉 盖 飯	牛肉のオイスターソースかけご飯 Sautéed Beef and Vegetables with Oyster Sauce on Rice	¥2,200
蟹 肉 魚 翅 炒 飯	フカヒレとタラバ蟹のあんかけチャーハン Braised Shark Fin with King Crabmeat Starchy Sauce on Fried Rice	¥3,600
海 鮮 粥	海の幸入り中華粥 Rice Porridge with Seafood	¥1,800
魚 翅 原 粥	フカヒレ入りお粥 Rice Porridge with Shark Fin	¥2,000

■ デザート DESSERT 甜品

芒果汁杏仁豆腐	杏仁豆腐入りマンゴーデザート Mango Dessert with Almond Jelly	¥1,000
芒果布丁	マンゴープリン Mango Pudding	¥800
珍珠芝果奶	タピオカ入りマンゴーミルク Mango Milk with Tapioca	¥800
水果西米露	タピオカ入りココナッツミルク Coconuts Milk with Tapioca	¥700
水果杏仁豆腐	杏仁豆腐 フルーツ添え Almond Jelly with Fruits	¥700
香草味冰淇淋	バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	¥800
芝麻球 (2 个)	あん入り胡麻団子 (2個) Deep Fried Sweet Sesame Balls (2 pieces)	¥600

■ 中国茶・コーヒー CHINESE TEA・COFFEE 中国茶・咖啡

凍頂烏龍茶	凍頂烏龍茶 Tung Ting Oolong Tea	¥1,100
普洱茶	プーアル茶 Puer Tea	¥1,100
康乃馨茶	カーネーション花茶 Carnation Flower Tea	¥1,300
茉莉百合茶	百合花茶 Lily Flower Tea	¥1,300
咖啡	コーヒー Coffee	¥800