

前菜 <冷盆・焼味 Appetizer>

		小 盆 small	中 盆 large
三拼盆	◎ 三種前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizer</i>	¥4,000	¥6,000
口水鶏	よだれ鶏 (国産鶏使用) <i>Steamed chicken with spicy sauce</i>	¥2,600	¥3,900
棒棒鶏	バンバンジー (国産鶏使用) <i>Steamed chicken with sesame sauce</i>	¥2,600	¥3,900
白切肥鶏	蒸し鶏の冷製 (国産鶏使用) <i>Steamed cold chicken</i>	¥2,600	¥3,900
海蜇皮	クラゲの冷製 <i>Cold jelly fish</i>	¥3,500	¥5,250
蜜汁叉焼	国産豚の窯焼き叉焼 <i>Sliced barbecue pork</i>	¥2,800	¥4,200
松花皮蛋	ピータン <i>Century egg</i>		¥1,800
中式鮮沙律	中華風サラダ <i>Chinese salad</i>		¥1,800
海鮮鮮沙律	海の幸のサラダ <i>Seafood salad</i>		¥2,500



あひる <鴨 Duck>

北京片皮鴨	◎ 北京ダック (6枚) <i>Beijing roast duck (6 Pieces)</i>		¥9,900
-------	--	--	--------

※プリンスホテル昭和100年記念メニューと同じです

鶏肉 <鶏 Chicken>

		小 盆 small	中 盆 large
油淋鶏	◎ ユーリンチー (国産鶏使用) <i>Deep fried chicken with ginger sauce</i>	¥2,200	¥3,300
碎炸鶏球	鶏の唐揚げ (国産鶏使用) <i>Deep fried chicken</i>	¥2,200	¥3,300
腰果鶏丁	鶏肉とカシューナッツの炒め (国産鶏使用) <i>Stir fried chicken and cashew nut</i>	¥2,200	¥3,300

※◎はおすすめメニューです

フカヒレ <排翅 Shark's Fin>		小 盆 small	中 盆 large
紅焼排翅(小) ◎	フカヒレの姿煮(小) <i>Stewed shark's fin</i>		¥6,500
紅焼蟹肉翅	蟹肉入りフカヒレスープ 醤油味 <i>Shark's fin soup with crab meat</i>		¥2,400
芙蓉魚翅湯	蟹肉入りフカヒレスープ 卵白仕立て <i>Shark's fin soup with crab meat egg white tailoring</i>		¥2,400

煮鮑 <湯鮑魚 Abalone>		小 盆 small	中 盆 large
奶油鮑魚	鮑のクリームソース煮 <i>Braised abalone with cream sauce</i>	¥4,800	¥7,200
蠔油鮑魚	鮑のオイスターソース煮 <i>Braised abalone with oyster sauce</i>	¥4,800	¥7,200

野菜・豆腐 <蔬菜・豆腐 Vegetable Soybea>		小 盆 small	中 盆 large
八宝菜	八宝菜 <i>Stir fried vegetables and meat in starchy sauce</i>	¥2,700	¥4,050
蒜茸青菜 ◎	青菜の炒め にんにく風味 <i>Stir fried green vegetables with garlic</i>	¥2,500	¥3,750
葱姜青菜 ◎	青菜の葱生姜炒め <i>Stir fried green vegetables with green onion and ginger</i>	¥2,500	¥3,750
奶油時菜	野菜のクリーム煮 <i>Stewed vegetables with cream sauce</i>	¥2,500	¥3,750
木須炒蛋	キクラゲと玉子の炒め <i>Stir fried wood ear mushrooms and eggs</i>	¥2,700	¥4,050
広東式麻婆 ◎	オイスターソース風味麻婆豆腐 <i>Oyster sauce flavored MAPO TOFU(Spicy Sichuan Tofu)</i> (オイスターソースを使ったマイルドな味わいです)	¥2,500	¥3,750
麻婆豆腐 ◎	土鍋麻婆豆腐 ※辛さの調節ができます <i>MAPO TOFU(Spicy Sichuan Tofu)</i>	¥2,500	¥3,750



※◎はおすすめメニューです

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。Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
 表記料金には、消費税が含まれております。Price includes consumption tax.
 別途 13% のサービス料を加算させていただきます。Additional 13% will be added for service charge.
 写真はイメージです。The photograph is for illustrative purposes only.

魚介料理 <魚介 Seafood>		小 盆 small	中 盆 large
政宗鮮蝦仁	◎ 豚ひき肉と海老の醤油味チリソース <i>Ground pork and shrimp in soy chili sauce</i>	¥3,500	¥5,250
乾焼蝦仁	◎ 海老のチリソース煮 <i>Small shrimps with chili sauce</i>	¥3,500	¥5,250
乾焼蝦球	大海老のチリソース煮 <i>Braised prawns with chili sauce</i>	¥4,000	¥6,000
時菜蝦仁	海老と野菜の炒め <i>Stir fried shrimps and vegetables</i>	¥3,500	¥5,250
XO蝦仁	海老と野菜のXO醬炒め <i>Stir fried shrimps and vegetables with XO sauce</i>	¥3,500	¥5,250
生汁蝦仁	海老のマヨネーズソース <i>Braised shrimps with mayonnaise sauce</i>	¥3,500	¥5,250
生汁蝦球	大海老のマヨネーズソース <i>Braised prawns with mayonnaise sauce</i>	¥4,000	¥6,000
紅白蝦仁	◎ 海老の二色ソース (チリソース・マヨネーズ) <i>Shrimps with mayonnaise sauce and chili sauce</i>	¥3,600	¥5,400
蝦仁炒蛋	◎ 海老と玉子の炒め <i>Stir fried shrimp and eggs</i>	¥3,300	¥4,950
時菜扇貝	帆立貝と野菜の炒め <i>Stir fried scallops and vegetables</i>	¥3,200	¥4,800
XO扇貝	帆立貝と野菜のXO醬炒め <i>Stir fried scallops and vegetables with XO sauce</i>	¥3,200	¥4,800
蟹肉豆腐	蟹肉と豆腐の煮込み <i>Crab meat and tofu stew</i>	¥2,800	¥4,200
煎芙蓉蟹	かに玉 <i>Chinese omelet with crab meat</i>	¥2,600	¥3,900
滑蛋蟹肉	かにと玉子の炒め <i>Stir fried crab meat and egg</i>	¥2,600	¥3,900

※◎はおすすめメニューです

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。Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

表記料金には、消費税が含まれております。Price includes consumption tax.

別途 13% のサービス料を加算させていただきます。Additional 13% will be added for service charge.

写真はイメージです。The photograph is for illustrative purposes only.

牛肉 <牛 Beef>

		小 盆 small	中 盆 large
蠔油牛肉片	牛肉のオイスターソース炒め <i>Stir fried beef with oyster sauce</i>	¥3,200	¥4,800
青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの炒め <i>Stir fried shredded beef and green pepper</i>	¥3,000	¥4,500
黒椒牛肉片	牛肉の黒胡椒炒め <i>Stir fried beef with pepper</i>	¥3,200	¥4,800
鼓汁牛肉片	◎ 牛肉のブラックビーンズ炒め <i>Stir fried beef with black beans sauce</i>	¥3,200	¥4,800
XO牛肉片	牛肉のXO醬炒め <i>Stir fried beef with XO sauce</i>	¥3,200	¥4,800
蠔油牛腩利	◎ 牛フィレ肉と野菜の炒め 小盆+3,000円 中盆+4,500円で神戸牛に変更できます <i>Stir fried beef fillet and vegetables</i> <i>You can change Kobe beef for small 3,000 yen or large 4,500 yen</i>	¥4,900	¥7,350

豚肉 <豚 Pork>

秘醬香排骨	◎ 香辛料香るスペアリブのスパイシー炒め(3本) <i>Stir fried spareribs with spicy powder (3 Pieces)</i>		¥2,800
青椒肉絲	豚肉とピーマンの炒め <i>Stir fried pork and green pepper</i>	小 盆 small ¥2,400	中 盆 large ¥3,600
糖醋古老肉	酢豚 <i>Sweet and sour pork</i>	¥2,400	¥3,600
鎮江古老肉	◎ 鎮江産熟成黒酢の酢豚 <i>Sweet and sour pork with black vinegar</i>	¥2,400	¥3,600
回鍋肉	ホイコーロー <i>Sautéed pork and cabbage with spicy soy bean sauce</i>	¥2,400	¥3,600
政宗回鍋肉	◎ 葉ニンニクと豚肉の回鍋肉 <i>Garlic chives and pork stir fry</i>	¥2,400	¥3,600

※◎はおすすめメニューです

つゆそば <湯麺 Soup Noodle>

担々湯麺	担々麺 ※お好みで自家製麻辣油をお付けできます <i>Soup noodles with sesame hot sauce</i> ※Can be served with chili oil	¥1,900
和牛辣醬担々湯麺	和牛辣醬担々麺 <i>Soup noodles with wagyu spicy sauce</i>	¥2,200
酸辣湯麺	酸辣湯麺 ※お好みで鎮江産熟成黒酢をお付けできます <i>Soup noodles with hot and sour</i> ※Can be served with black vinegar	¥2,000
蝦仁湯麺	海老入りつゆそば (塩味) <i>Soup noodles with shrimps</i>	¥2,000
蝦仁雲吞湯麺	海老入りワンタン麺 <i>Soup noodles with shrimp wonton</i>	¥2,300
素菜湯麺	野菜あんかけつゆそば <i>Soup noodles with vegetables</i>	¥2,000
叉焼湯麺	チャーシュー麺 <i>Soup noodles with barbecue pork</i>	¥2,200
八珍湯麺	◎ 五目あんかけつゆそば <i>Soup noodles with mixed food</i>	¥2,000
姜葱叉焼湯麺	葱とチャーシュー入りつゆそば <i>Soup noodles with pork and leek</i>	¥2,000

焼きそば <炒麺 Fried Noodle>

八珍炒麺	◎ 五目あんかけ焼きそば <i>Fried noodles with starchy sauce</i>	¥2,000
蝦仁炒麺	海老入りあんかけ焼きそば <i>Fried noodle with shrimps starchy sauce</i>	¥2,000
素菜炒麺	野菜あんかけ焼きそば <i>Fried noodle with vegetables starchy sauce</i>	¥2,000
肉絲炒麺	豚肉入りあんかけ焼きそば <i>Fried noodle with pork starchy sauce</i>	¥1,900
上海炒麺	上海焼きそば <i>Fried noodle shanghai style</i>	¥1,800

※麺・ご飯類の大盛は、500円増しでご用意いたします。
※Extra 500 yen for large size

※◎はおすすりメニューです

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。Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
表記料金には、消費税が含まれております。Price includes consumption tax.
別途 13%のサービス料を加算させていただきます。Additional 13% will be added for service charge.
写真はイメージです。The photograph is for illustrative purposes only.

ご飯 <飯 Rice>

蟹肉生菜炒飯	◎ タラバ蟹とレタスのチャーハン	¥2,400
	<i>Fried rice with crab meat and lettuce</i>	
広東炒飯	五目チャーハン	¥2,000
	<i>Fried rice with mixed food</i>	
海鮮炒飯	海の幸入りチャーハン	¥2,200
	<i>Fried rice with sea food</i>	
素菜炒飯	野菜チャーハン	¥1,900
	<i>Fried rice with vegetables</i>	
紅焼魚翅飯	◎ フカヒレのあんかけご飯 卵スープ添え	¥2,500
	<i>Shark's fin starchy sauce on rice with egg soup</i>	
海鮮福建炒飯	海の幸のあんかけチャーハン	¥2,800
	<i>Fried rice with seafood starchy sauce</i>	
蠔油牛肉烩飯	牛肉あんかけご飯	¥2,000
	<i>Beef starchy sauce on rice</i>	
八珍烩飯	五目あんかけご飯	¥2,000
	<i>Starchy sauce on rice</i>	
魚翅粥	フカヒレ入りお粥	¥2,200
	<i>Shark's fin rice porridge</i>	
白飯	白飯	¥350
	<i>Steamed rice</i>	
搾菜	ザーサイ	¥350
	<i>Chinese pickles</i>	



※麺・ご飯類の大盛は、500円増しでご用意いたします。
 ※Extra 500 yen for large size

スープ <湯 Soup>

酸辣湯	酸辣湯	¥1,200
	<i>Hot and sour soup</i>	
粟米湯	コーンスープ	¥800
	<i>Corn soup</i>	
鮮素菜湯	野菜スープ	¥900
	<i>Vegetable soup</i>	

※◎はおすすめメニューです

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。Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market .

表記料金には、消費税が含まれております。Price includes consumption tax.

別途 13% のサービス料を加算させていただきます。Additional 13% will be added for service charge.

写真はイメージです。The photograph is for illustrative purposes only.

点心 <甜点 Dim sum>

脆皮春卷	◎ 桜海老の春巻き(1本) <i>Sakura shrimp spring roll (1 Piece)</i>	¥600
鍋貼餃子	焼き餃子 (5個) <i>Fried dumpling (5 Pieces)</i>	¥1,400
小龍包	小龍包 (1個) <i>Steamed soup dumpling (1 Piece)</i>	¥500
煎小龍包	焼き小龍包 (3個) <i>Fried soup dumpling (3 Pieces)</i>	¥1,400
水餃子	水餃子 (5個) <i>Boiled dumpling (5 Pieces)</i>	¥1,400
香菜蒸餃子	パクチー蒸し餃子 (5個) <i>Coriander steamed dumpling (5 Pieces)</i>	¥1,500
広東焼売	◎ 広東焼売 (4個) <i>Canton dumpling (4 Pieces)</i>	¥1,200
黒菌茹焼売	◎ 黒トリュフときのこの焼売 (2個) <i>Black truffle and mushroom dumpling (2 Pieces)</i>	¥1,200
蘿蔔餅	大根餅 (2枚) <i>Radish cake (2 Pieces)</i>	¥1,200
蝦仁腸粉	海老入りクレープ(2本) <i>Shrimp rice rolls (2 Pieces)</i>	¥1,200
花卷	蒸しパン (1個) <i>Flower shaped dumpling (1 Pieces)</i>	¥400
蝦仁雲吞湯	フカヒレと丸ごと海老のワンタンスープ <i>Boiled dumpling soup with shark's fin and shrimps</i>	¥2,900

デザート <甜品 Dessert>

杏仁凍豆腐	◎ フルーツ入り杏仁豆腐 <i>Almond jelly with fruit</i>	¥1,200
香芒果布甸	マンゴープリン <i>Mango pudding</i>	¥1,200
椰汁西米露	タピオカ入りココナッツミルク <i>Coconut milk with tapioca</i>	¥900
沙冰	本日のシャーベット <i>Today's sorbet</i>	¥800
豆沙芝麻球	胡麻団子 (1個) <i>Sesame ball (1 piece)</i>	¥500
糯米糍	ココナッツ団子(1個) <i>Coconut ball (1 Piece)</i>	¥400
香芒果割冰	マンゴーかき氷 <i>Mango flavored shaved ice</i>	¥2,500

※◎はおすすめメニューです