

【Lunch】

中国料理

古稀殿

期間：2025年12月31日（水）～2026年1月7日（水）

31st Dec. 2025 ～ 7th Jan. 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・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.

寿 (ランチコース)

KOTOBUKI (Lunch Only)

三種前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

ふかひれ醤油スープ

Shark Fin Soup with Soy Sauce

大海老と野菜の XO 醬炒め

Stir-Fried Prawn and Vegetable with XO Sauce

和牛肉の麻婆豆腐

Braised Tofu, Minced Japanese Beef

and Mild Chili Sauce

叉焼と揚げエシャロットのチャーハン

Fried Rice with Shallot and Barbecue Pork

杏仁豆腐

Almond Jelly

¥ 6,000 (for one person)

禄

ROKU

五種前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

フカヒレの煮込み

Braised Shark Fin

アオリイカと花野菜の塩炒め

Stir-Fried Squid and Vegetable

大海老のチリソース煮

Braised Prawn with Chili Sauce

黒毛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

ズワイ蟹のチャーハン

Fried Rice with Snow Crab Meat

シェフおすすめデザート

Dessert

¥ 13,500 (for one person)

福

FUKU

焼き物入り前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers

フカヒレの姿煮

Braised Shark Fin

大海老のチリソース・マヨネーズソース

Braised Prawn with Chili Sauce

Braised Prawn with Mayonnaise Sauce

北京ダック

Roasted Pecking Duck (Skin)

蝦夷鮑の煮込み

Braised Abalone with Oyster Sauce

黒毛和牛のサーロイン甘辛炒め

Stir-Fried Japanese Beef with Sweet Chili Sauce

鶏肉と野菜のあんかけ焼きそば

Fried Noodles with Chicken and Vegetables

シェフおすすめデザート

Dessert

¥ 18,000 (for one person)

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	
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)	

★ 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)
- ★ とうもろこしのスープ ¥1,000
粟米羹
Corn 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

葱生姜香り煮

姜葱/with Green Onion and Ginger

1 尾 1 piece ¥13,000

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

海鮮【海の幸】

SEAFOOD

大海老と野菜の炒め 時菜炒蝦球 Sautéed Prawn and Vegetables	2名(2 Persons) ¥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
★海老入りオムレツ 滑蛋炒蝦仁 Omelet with Shrimp	¥2,000

★ 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

塩味炒め

清炒 / Stir Fried

オイスターソース炒め

蠔油 / Stir Fried with Oyster Sauce

2名(2 Persons)

¥2,200

干し貝柱と白菜の煮込み

干貝煮白菜

Stewed Dried Scallops and Chinese Cabbage

¥2,400

★ 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 8枚 (8piece) ¥13,200
Roasted Peking Duck (Skin) 16枚 (16piece) ¥26,400
- 鶏肉の唐揚げ 2名(2 Persons)
碎炸鶏球 ¥2,400
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

豆腐【とうふ】

TOFU

- 麻婆豆腐 2名(2 Persons)
麻婆焼豆腐 ¥2,200
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

★ 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 ¥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

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

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

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

¥2,300

蝦仁湯麺

Soup Noodle with Shrimp

五目つゆそば

¥2,200

八珍湯麺

Soup Noodle with Chop-Suey

叉焼入りつゆそば

¥2,200

叉焼湯麺

Soup Noodle with Barbecue Pork

★ 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

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

炒麵【焼きそば】

FRIED NOODLE

- | | |
|---|--------|
| ★ 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 | |
| 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	¥2,200
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	
とびこと海老のチャーハン	¥2,000
魚子蝦炒飯	
Fried Rice with Flying Fish Roe and Shrimp	
海老と叉焼入りチャーハン	¥2,400
蝦仁炒飯	
Fried Rice with Shrimp and Barbecue Pork	
★海老とXO醬入りチャーハン	¥2,600
蝦仁 XO 炒飯	
Fried Rice with Shrimp and XO 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

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	