

## シェフズランチ CHEF'S LUNCH

### 前菜 Appetizer

#### 本日のフカヒレスープ Today's Soup with Shark Fin

下記より1品お選びください  
Please choose one main dish from below.

- 1 彩り野菜の上海蟹味噌あんかけ  
Boiled Vegetables with Shanghai Crab Miso Starchy Sauce
- 2 アオリイカと野菜の甘辛炒め  
Sautéed Squid and Vegetables with Sweet Spicy Sauce
- 3 黒酢の酢豚  
Braised Pork and Vegetables with Black Vinegar Sauce
- 4 牛肉とピーマンの細切り炒め  
Sautéed Shredded Beef and Green Pepper

### ご飯 Steamed Rice

プラス¥600で五目チャーハン(1/3 ポーション)に変更いただけます。  
Mixed Fried-Rice (1/3 Portion) is also available for an additional charge of 600 yen

### 本日のデザート Today's Dessert

¥3,200

## 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

### 前菜盛り合わせ Assorted Appetizers

海老と野菜のフカヒレ入り甘辛炒め  
Sautéed Shrimp and Vegetables, Shark Fin Sweet Spicy Sauce

フカヒレ入り山海珍味の壺蒸し仕立て  
中華風蒸しパン添え  
Braised Shark Fin and Feast Fit for a King  
Steamed Pot Style with Steamed Bread

高菜とチャーシューのチャーハン  
Fried Rice with Takana Mustard Greens and Barbecued Pork

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

¥6,000

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。

The following menu are available charge of 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 (1 piece)
- 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)
- 麻婆豆腐  
Braised Bean Curd with Spicy Minced Beef Sauce
- 春巻き(2本)  
Deep-Fried Spring Rolls (2 pieces)
- 中華風蒸しパン(2個)  
Steamed Bread (2 pieces)
- コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea
- 黒ウーロン茶  
Oolong Tea

禄  
ROKU

福 ~春の彩り~  
FUKU ~Spring Color~

前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers

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

干し貝柱入りフカヒレスープ  
Shark Fin Soup with Dried Scallops

前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers

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

帆立貝と真鯛、春野菜の塩味炒め  
Sautéed Scallops, Red Seabream and  
Spring Vegetables Salty Taste

和牛肉と野菜のオイスターソース炒め  
Sautéed Japanese Beef and Vegetables with Oyster Sauce

フカヒレのステーキ 臨醐山黒酢ソース  
Shark Fin Steak with Brack Vineger Sauce

ズワイ蟹とトビコのチャーハン  
Fried Rice of Snow Crabmeat and Fish Roe

和牛肉と山菜の炒め ブラックビーンズソース  
Sautéed Japanese Beef and Vegetables with Brack Beans Sauce

濃厚マンゴープリン  
Mango Pudding

海老とアスパラガスのチャーハン 揚げ桜海老添え  
Fried Rice with Shrimp, Asparagus and Deep Fried Sakura Shrimp

杏仁豆腐 フルーツ飾り  
Almond Jelly with Fruits

¥10,000

¥15,000

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま

¥13,000

※SEIBU PRINCE CLUB 会員さま料金は各種割引との併用はできません。  
※SEIBU PRINCE CLUB rates cannot combined with various discounts.

## お子さまコース

CHILD'S COURSE

前菜三種盛り合わせ  
Three Kinds of Appetizer Assortment

コーンスープ  
Corn Soup

点心三種盛り合わせ  
Three Kinds of Steamed Dumplings

海老のマヨネーズソースと  
牛肉のオイスターソース炒め  
Braised Shrimp with Mayonnaise Sauce and  
Sautéed Beef with Oyster Sauce

五目チャーハン または チャーシュー麺  
Mixed Food Fried Rice  
or  
Soup Noodles with Barbecued Pork

杏仁豆腐・桃まんじゅう  
Almond Jelly · Peach Shaped Bean Paste Bun

¥5,000

## お子さまセット

CHILD'S SET

オレンジジュース  
Orange Juice

コーンスープ  
Corn Soup

盛り合わせプレート  
Assorted Plate

クラゲ、チャーシュー、カニ玉子  
ハッシュドポテト、焼売  
海老フライ、鶏肉の唐揚げ、桃まんじゅう  
Chilled Jellyfish、Sliced Barbecued Pork、Scrambled Eggs with  
Crabmeat、Hash Browns、Steamed Shu-mai Dumpling  
Fried Shrimp、Deep Fried Chicken、Peach Steamed Bun

タラバ蟹のチャーハン  
Fried Rice with Crabmeat

バニラアイスクリーム  
Vanilla Ice Cream

¥2,500

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

乾焼蝦球  
大海老のチリソース煮  
Braised Prawns with Chili Sauce ¥3,300 ¥4,950

薬味をたっぷり使用し、豆板醤の香りと辛味を引き立たせた本格的な四川風のチリソース煮です。

麻婆豆腐  
麻婆豆腐  
Braised Bean Curd with Spicy Minced Beef Sauce ¥2,600 ¥3,900

上質な木綿豆腐に豆板醤や四川山椒の聞いた陽明殿自慢の麻婆豆腐です。

### <シグネチャーディッシュ>

フカヒレと上海蟹味噌、山海珍味の壺蒸し仕立て  
佛跳牆  
Fest Fit for a King ¥5,000

< Chefs Signature Dish > Braised Shark Fin and Shanghai Crab Miso, Feast Fit for a King

フカヒレや上海蟹味噌、鶏の玉子など山海珍味を時間をかけて調理する、福建料理の伝統的なスープです。名前の由来は「あまりの美味しそうな香りに修行僧ですらお寺の塀を飛び越えてくる」という詩にあるとされています。「佛」は僧侶、「跳」は跳ぶ、「牆」は壁や塀の意味がある。

※調理時間に20分～30分頂戴します。※It takes 20-30 minites to cook.

辣子龍蝦  
伊勢海老のスパイシー炒め  
Sautéed Spicy Spiny lobster ¥6,500

朝天唐辛子と鷹の爪2種類の唐辛子を使用し、時間をかけて炒めることで本来の辛味を味わうことができます。ニンニクや生姜の香ばしい香りと五香粉が相乗したスパイシーな一品です。

紅焼大青鯊屬翅  
吉切鯊のフカヒレ姿煮込み 陶板仕立て  
Braised Shark Fin Whole "Blue Shark" ¥12,000

じっくり煮込んだ鶏ガラでコクのある白湯スープに醤油を加え香り付けした濃厚な上海風スープに仕上げました。フカヒレは熱々に熱した陶板でお楽しみいただけます。



麻婆豆腐



吉切鯊のフカヒレ姿煮込み 陶板仕立て



伊勢海老のスパイシー炒め

## 前菜 APPETIZER 冷盤

		小盆/2名 Small/2Persons	中盆/3名 Regular/3Persons
五味拼盤	五種冷菜の盛り合わせ Five Kinds of Appetizer Assortment	¥4,800	¥7,200
三味拼盤	三種冷菜の盛り合わせ Three Kinds of Appetizer Assortment	¥3,600	¥5,400
冷鮑魚	アワビの薄切り冷菜 Chilled Sliced Abalone	¥8,000	¥12,000
海蜇皮	クラゲの冷菜 Chilled Jelly Fish	¥3,100	¥4,650
蜜汁叉燒	チャーシュー Chinese Roast Pork "Cha Siu"	¥2,500	¥3,750
冷白鷄	蒸し鷄の冷菜 Chilled Steamed Chicken	¥2,300	¥3,450
棒々鷄	蒸し鷄の細切り 胡麻ソース Chilled Steamed Chicken with Sesame Sauce	¥2,300	¥3,450
松花皮蛋	ピータン Century Egg	¥1,500	¥2,250
醋腌蔬菜	野菜の甘酢漬け Pickled Vegetables with Sweet Vinegar	¥1,800	¥2,700

## ベジタリアン VEGETARIAN 菜食主義

蔬菜湯	<b>V</b> 野菜スープ Vegetable Soup	¥800
清炒蔬菜	<b>V</b> 取り合わせ野菜の塩味炒め Sautéed Vegetables Savory Flavor	¥2,000
乾焼蔬菜	<b>V</b> 野菜のチリソース煮 Braised Vegetables with Chili Sauce	¥2,200
蔬菜豆腐	<b>V</b> 豆腐と野菜の煮込み Stewed Tofu and Vegetable	¥2,200
蔬菜盖飯	<b>V</b> 野菜あんかけご飯 Sautéed Vegetables Starchy Sauce with on Rice	¥2,000

**V** ベジタリアン Vegetarian

## フカヒレ SHARK FIN 魚翅

紅焼大青鯊屬翅 吉切鮫のフカヒレ姿煮込み 100g ¥12,000  
**Braised Shark Fin Whole "Blue Shark"**

紅焼海皇翅 毛鹿鮫のフカヒレ姿煮込み 陶板仕立て (※10g=¥1,200)  
**Braised Shark Fin Whole "Salmon Shark"**

200g ¥24,000 ~

※在庫状況は、係におたずねください。  
 ※Please ask the staff in charge about the stock

紅焼海虎翅 青鮫のフカヒレ姿煮込み 陶板仕立て (※10g=¥1,400)  
**Braised Shark Fin Whole "Mako Shark"**

200g ¥28,000 ~

※在庫状況は、係におたずねください。  
 ※Please ask the staff in charge about the stock



## 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) ¥2,800  
**Shark's Fin Soup with King Crabmeat (Soy Sauce or Salt Taste)**

酸辣湯 五目酸味スープ ¥900  
**Mixed Hot and Sour Soup**

玉米湯 コーンスープ ¥800  
**Corn Soup**

蛋花湯 玉子スープ ¥800  
**Egg Soup**

蔬菜湯 野菜スープ ¥800  
**Vegetables Soup**

## 海の幸 SEAFOOD 海鮮

				小盆/2名 Small/2Persons	中盆/3名 Regular/3Persons
龍	蝦	伊勢海老料理 <b>Sautéed Spiny Lobster</b>	※伊勢海老は外国産を使用	¥6,500	¥9,750
<p>&lt;お好みの味付けをお選びください。&gt;  <b>Please Choose Your Favorite Seasoning.</b></p>					
①	乾	焼	①チリソース	Chili Sauce	
②	葱	姜	②葱生姜	Ginger and Leek	
③	奶	黄	③マヨネーズ	Mayonnaise Sauce	
蝦	球	大海老料理 <b>Braised Prawns</b>		¥3,300	¥4,950
<p>&lt;お好みの味付けをお選びください。&gt;  <b>Please Choose Your Favorite Seasoning.</b></p>					
①	乾	焼	①チリソース	Chili Sauce	
②	葱	姜	②葱生姜	Ginger and Leek	
③	奶	黄	③マヨネーズ	Mayonnaise Sauce	
蠔	油	鮑	魚	¥5,000	
(	整	个	)	アワビのオイスターソース姿煮込み (1個) <b>Braised Abalone in Oyster Sauce (1 piece)</b>	
蠔	油	鮑	片	¥9,000	¥13,500
				アワビの薄切りオイスターソース煮込み <b>Braised Abalone and Vegetables in Oyster Sauce</b>	
奶	油	鮑	片	¥9,000	¥13,500
				アワビの薄切りクリーム煮 <b>Braised Abalone and Vegetables in Cream Sauce</b>	
糖	醋	魚	片	¥2,800	¥4,200
				白身魚の甘酢ソース <b>Steamed White Fish with Sweet Vinegar Sauce</b>	
蔬	菜	扇	貝	¥3,200	¥4,800
				帆立貝と野菜のオイスターソース炒め <b>Sautéed Scallops and Vegetables with Oyster Sauce</b>	
X	O	醬	扇	¥3,400	¥5,100
				帆立貝と野菜のXO醬炒め <b>Sautéed Scallops and Vegetables with XO Sauce</b>	
蟹	肉	青	菜	¥4,200	¥6,300
				タラバ蟹と青菜の炒め <b>Sautéed King Crab and Green Vegetables</b>	
芙	蓉	蟹	蛋	¥2,800	¥4,200
				カニ玉子 <b>Chinese Omelet with Crabmeat</b>	

## 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	¥3,300	¥4,950
清炒蔬菜	取り合わせ野菜の塩味炒め Sautéed 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
麻婆茄子	麻婆茄子 Braised Eggplant with Spicy Minced Beef Sauce	¥2,200	¥3,300
炒豆苗	豆苗の炒め Sautéed Pea Sprouts	¥1,800	¥2,700
	<お好みの味付けをお選びください。> Please Choose Your Favorite Seasoning.		
① 蒜香	①ニンニク Garlic		
② 葱姜	②葱生姜 Ginger and Leek		
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	¥3,300	¥4,950
海鮮豆腐	海の幸入り豆腐煮 Braised Bean Curd with Seafood	¥2,700	¥4,050
八珍豆腐	五目入り豆腐煮 Braised Bean Curd with Mixed Food	¥2,400	¥3,600
麻婆豆腐	麻婆豆腐 Braised Bean Curd with Spicy Minced Beef Sauce	¥2,600	¥3,900



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 Duck Crepe Rolled Style (2 pieces)		¥2,600
北京烤鴨 (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 Duck Crepe Rolled Style (Sweet Miso・Plum Miso)		¥2,600
炸子鶏球	鶏肉の唐揚げ Deep Fried Chicken	¥2,000	¥3,000
腰果鶏丁	鶏肉とカシューナッツの炒め Sautéed Chicken with Cashew Nuts	¥2,200	¥3,300
油淋鶏	鶏肉の唐揚げ香味ソース Chinese-Style Deep Fried Chicken with Sesame Oil Sauce	¥2,000	¥3,000

牛肉 BEEF 牛肉

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	¥3,400	¥5,100
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

豚肉 PORK 猪肉

咕咾肉	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
魚香茄子	茄子と豚肉の細切り香り辛炒め Sautéed Shredded Eggplant and Pork with Spicy Flavor	¥2,500	¥3,750

つゆそば SOUP NOODLE 湯麵

---

海鮮湯麵	海の幸入りつゆそば Soup Noodles with Seafood	¥2,900
打滷湯麵	五目とろみそば Soup Noodles with Chop Suey	¥2,300
八珍湯麵	五目入りつゆそば Soup Noodles with Mixed Food	¥2,400
酸辣湯麵	五目入り酸味つゆそば Soup Noodles with Hot and Sour	¥2,000
蝦仁湯麵	海老入りつゆそば Soup Noodles with Shrimp	¥2,200
牛肉絲湯麵	牛肉細切り入りつゆそば Soup Noodles with Shredded Beef	¥2,200
担々麵	担々麵 Soup Noodles with Sesame Hot Sauce	¥2,000
葱油叉燒湯麵	葱とチャーシュー入りつゆそば Soup Noodles with Welsh Onion and Barbecued Pork	¥2,000
鷄湯麵	蒸し鷄入りつゆそば Soup Noodles with Steamed Chicken	¥2,000
素菜湯麵	野菜入りつゆそば Soup Noodles with Vegetables	¥2,000
蟹肉魚翅湯麵	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
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 Mixde 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	¥2,000
叉焼香炒麵	チャーシューと葱の炒め焼きそば Fried Noodle with Chinese Roasted Pork and Leek	¥2,200
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

## 飯 RICE 飯

---

八珍炒飯	五目入りチャーハン Mixed Food Fried Rice	¥2,300
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
海鮮XO炒飯	海の幸とオリジナルXO醬入りチャーハン Fried Rice with Seafood and XO Sauce	¥2,700
八珍蓋飯	五目入りかけご飯 Gomoku Mix with Sauce on Rice	¥2,300
牛肉蓋飯	牛肉のオイスターソースかけご飯 Sautéed Beef and Vegetables with Oyster Sauce on Rice	¥2,400
蟹肉魚翅炒飯	フカヒレとタラバ蟹のアんかけチャーハン Braised Shark Fin with King Crabmeat Starchy Sauce on Fried Rice	¥4,000
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

## 点心 DIM SUM 点心

---

水晶蝦餃 ( 2 个 )	海老入り蒸し餃子 (2個) Steamed Shrimp Dumplings (2 pieces)	¥600
焼売 ( 2 个 )	焼売 (2個) Steamed Pork Dumplings (2 pieces)	¥600
小籠包 ( 2 个 )	小籠包 (2個) Steamed Dumplings with Pork (2 pieces)	¥600
魚翅餃 ( 2 个 )	フカヒレ餃子 (2個) Steamed Shark Fin Dumplings (2 pieces)	¥600
蘿蔔糕 ( 2 个 )	大根餅 (2個) Fried Daikon Radish Cake (2 pieces)	¥600
春卷 ( 2 个 )	春巻き (2個) Deep Fried Spring Rolls (2 pieces)	¥800
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

## 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	¥880
珍珠芒果奶	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	¥800
杏仁豆腐	杏仁豆腐 フルーツ添え または レモン添え Almond Jelly with Fruits or Lemon	¥800
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