

# シェフズランチ

CHEF'S LUNCH

サラダ・本日の小皿1品・メイン料理2品・白飯・搾菜・本日のデザート

追加料金¥600で白飯を中華粥・魯肉飯(ルーローハン)・五目チャーハンに変更いたします。

Salad, one small appetizer of the day, two main dishes, steamed rice, pickled mustard greens, and dessert.

For an additional ¥600, steamed rice can be changed to

Chinese rice porridge, Lu Rou Fan (braised pork rice), or mixed fried rice

1日～7日	8日～15日
下記よりメイン料理を2品お選びください。 Please choose Two main dish from below.	下記よりメイン料理を2品お選びください。 Please choose Two main dish from below.
朝天牛肉片 A. 牛肉と野菜の朝天唐辛子炒め Sautéed Beef and Vegetables with Chaotian Chili Peppers	豉汁牛肉片 A. 牛肉と野菜のブラックビーンズ炒め Sautéed Beef and Vegetables with Black Bean Sauce
鎮江古老肉 B. 黒酢の酢豚 Braised Pork with Black Vinegar Sauce	木須肉 B. 豚肉と木耳の玉子炒め Sautéed Pork, Wood Ear Mushrooms and Eggs
魚子炒鮮魷 C. イカとトビコの藻塩炒め Sautéed Squid and Tobiko with Seaweed Salt	乾焼鮮蝦仁 C. 海老のチリソース煮 Braised Shrimp with Chili Sauce
蟹肉炊豆腐 D. 蟹肉と豆腐の煮込み Braised Bean Curd with Crab Meat	蟹肉扒白菜 D. 白菜の蟹肉あんかけ Braised Chinese Cabbage with Crab Starchy Sauce

16日～22日	23日～30日
下記よりメイン料理を2品お選びください。 Please choose Two main dish from below.	下記よりメイン料理を2品お選びください。 Please choose Two main dish from below.
黒椒牛肉片 A. 牛肉と野菜の黒胡椒炒め Sautéed Beef and Vegetables with Black Pepper	XO牛肉片 A. 牛肉と野菜のXO醬炒め Sautéed Beef and Vegetables with XO Sauce
油淋香童鶏 B. 油淋鶏 Chinese-Style Deep-Fried Chicken with Sesame Oil Sauce	魚香茄子 B. 豚肉と茄子のピリ辛炒め Sautéed Pork and Eggplant with Spicy Sauce
滑蛋炒蝦仁 C. 海老と玉子の炒め Sautéed Shrimp and Eggs	沙律鮮蝦仁 C. 海老のマヨネーズソース Shrimp with Mayonnaise Sauce
香麻婆豆腐 D. 麻婆豆腐 Braised Bean Curd with Spicy Minced Beef Sauce	白麻婆豆腐 D. 白い麻婆豆腐 Braised Bean Curd with Spicy Minced Beef Sauce

追加料金¥800でメイン料理を大海老のチリソース煮 / ¥1,500で和牛サーロインのオイスターソース炒めに変更いたします。

For an additional ¥800, you can upgrade the main dish to sautéed large prawns in chili sauce.

For an additional ¥1,500, you can upgrade to Sautéed Japanese Wagyu sirloin with oyster sauce.

プラス¥600で下記メニューをご注文いただけます。

For an additional ¥600, you can order the following menu items.

海老入り蒸し餃子・焼売・小籠包・フカヒレ餃子(各2個入り)

黒ウーロン茶・コーヒー・紅茶

Steamed Shrimp Dumplings / Steamed Pork Dumplings / Steamed Soup Dumplings / Steamed Shark Fin Dumplings(All 2 pieces)

Iced Oolong Tea / Coffee / Tea

¥4,500

Seibu Prince Global Rewards  
(SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま

¥3,900

# フカヒレランチ

## SHARK FIN LUNCH

到捧

季節のフカヒレゼリー

Seasonal Shark Fin Jelly

紅焼炊扒翅

フカヒレの姿煮込み 金華ハム添え

Braised Whole Shark Fin with Jinhua Ham

港式二点心

フカヒレ蒸し餃子 フカヒレ茶碗蒸し

Steamed Shark Fin Dumpling and Savory Egg Custard with Shark Fin

時菜炒双鮮

フカヒレと二種海の幸の藻塩炒め

Sautéed Shark Fin and Two Kinds of Seafood with Seaweed Salt

蟹肉魚翅麵

フカヒレと蟹肉あんかけつゆそば

Soup Noodles with Shark Fin and Crab Meat

美味甜点品

杏仁豆腐 または マンゴープリン

Almond Jelly or Mango Pudding

¥8,000

Seibu Prince Global Rewards

(SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま

¥7,000

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 additional charge of 600 yen.

- |  |   |
|--|---|
| ■ 海老入り蒸し餃子 (2個)<br>Steamed Shrimp Dumplings (2 pieces) | ■ 焼売 (2個)<br>Steamed Pork Dumplings (2 pieces)          |
| ■ 小籠包 (2個)<br>Steamed Soup Dumplings (2 pieces)        | ■ フカヒレ餃子 (2個)<br>Steamed Shark Fin Dumplings (2 pieces) |
| ■ 黒ウーロン茶<br>Oolong Tea                                 | ■ コーヒーまたは紅茶<br>Coffee or Tea                            |

到捧

アオリイカの湯引き  
Blanched Bigfin Reef Squid

美彩每位盆

前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers

海鮮魚翅湯

海の幸入りフカヒレスープ 卵白仕立て  
Shark Fin Soup with Seafood and Egg White

蠔油炆鮑仔

鮑のオイスターソース煮込み  
Braised Abalone with Oyster Sauce

黒椒牛肉條

牛ロース肉と野菜の黒胡椒炒め  
Sautéed Beef Sirloin and Vegetables with Black Pepper

蟹肉伊府麵

イーファー麵 蟹肉あんかけ  
Yi Fu Noodles with Crab Meat Starchy Sauce

美味甜点品

マンゴープリン 小菓子  
Mango Pudding with Petit Fours

彩色每拼盤

九州南部を巡る前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers

時菜炒奶油

鹿児島県産姫甘海老と  
野菜のミルクソース炒め  
Sautéed Kagoshima Sweet Shrimp and  
Vegetables with Milk Sauce

佛跳牆

みやぎき地頭鶏入り  
フカヒレと山海珍味の壺蒸し仕立て  
Steamed Miyazaki Chicken,  
Shark fin and Delicacies with Clay Pot Style

清蒸鮮鯛魚

九州産真鯛の蒸し物  
熊本サラダ玉ねぎとともに 香味ソース掛け  
Steamed Kyushu red sea bream with Kumamoto Salad Onions,  
Finished with Aromatic Sauce

黒酢古老肉

鹿児島産黒豚の酢豚  
～坂元のくろず仕立て～  
Braised Kagoshima Black Pork with  
～ Sakamoto Black Vinegar ~

海鮮太平燕

白鳥印のはるさめを使った太平燕 ～タイピーエン～  
～ Taipien ~ (Chinese-style Seafood soup noodle) with  
Hakuchojirushi glass noodles

椰汁西米露

九州産安納芋と三種煮豆入り  
タピオカココナッツミルク  
Tapioca Coconut Milk with Kyushu Anno Sweet Potato and  
Three Kinds of Sweet Simmered Beans

Seibu Prince Global Rewards  
(SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま  
¥13,000  
¥11,500

Seibu Prince Global Rewards  
(SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま  
¥16,000  
¥14,000

※Seibu Prince Global Rewards (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 Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) rates cannot be 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 Assortment Appetizer

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 Egg 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 Crab Meat

バニラアイスクリーム

Vanilla Iced Cream

¥2,500