

Chef Fujii's Special Course

～ 美味多彩 ～

Chef Fujii's Special Course ~ BIMITASAI ~

※料理の味付けはシェフが直接お伺いいたします。
Dishes, our chef will Personally ask for your Preferred Seasoning

到捧

フカヒレの刺身

Chilled Shark Fin Sashimi

紅焼炊扒翅

大型フカヒレとなまこの白湯煮込み 陶板仕立て

Braised Large Shark Fin and Sea Cucumber in Rich White Broth, Served on a Ceramic Hot Plate

鮑仔

お好みの鮑料理【オイスターソース煮込み・XO醬蒸し・葱生姜蒸し】

Abalone Prepared to Your Preference

(Braised in Oyster Sauce / Steamed with XO Sauce / Steamed with Scallion and Ginger)

蟹腿

お好みのタラバ蟹料理【チリソース・XO醬・葱生姜・スパイシーパウダー】

King Crab Prepared to Your Preference

(Chili Sauce / XO Sauce / Scallion and Ginger / Spicy Powder)

龍蝦

お好みの伊勢海老料理【XO醬・オイスターソース・黒胡椒・ピリ辛】

Spiny Lobster Prepared to Your Preference

(XO Sauce / Oyster Sauce / Black Pepper / Spicy Sauce)

黒毛和牛

お好みの黒毛和牛フィレ料理【XO醬・オイスターソース・黒胡椒・ピリ辛】

Japanese Black Wagyu Beef Tenderloin Prepared to Your Preference

(XO Sauce / Oyster Sauce / Black Pepper Sauce / Spicy Sauce)

即日麵飯

お好みの麺類またはご飯類【つゆそば・焼きそば・炒飯】

Choice of Noodles or Rice (Soup Noodles / Fried Rice / Fried Noodles)

甜甜密密盆

本日のおすすめデザート

Today's Recommended Dessert

¥28,000



料理長 藤井 信弘

広東料理を礎に、日本人の味覚に寄り添う繊細な表現を大切にしながら、
四川・上海・北京料理の要素を巧みに融合し、伝統と革新が織りなす
”陽明殿でしか味わえない中国料理”をお楽しみください

陽明殿

YOMEIDEN

到捧

和牛のよだれ牛 サラダ仕立て
Mouthwatering Wagyu Beef Salad

紅焼炊扒翅

フカヒレの白湯煮込み 陶板仕立て
Braised Shark Fin in White Broth Soup, Hot Stone Style



※写真はイメージです。
image is for illustration purposes

※フカヒレは尾びれ(約90g)にプラス8,000円でご変更いただけます。
※Shark Fin(Tail Fin) is also available for an additional charge of 8,000 yen

北京烤鴨子

窯焼き北京ダック 二種の味わい
Two Flavors of Beijing Duck Crepe Rolled Style

乾焼鮮龍蝦

伊勢海老のチリソース煮と
大海老のマヨネーズソース
Braised Spiny Lobster in Chili Sauce and
Prawns with Mayonnaise Sauce

清蒸鮮双鮮

鮑と帆立貝の蒸し物 フィッシュソース
Steamed Abalone and Scallops with Fish Sauce

福建艶炒飯

福建式炒飯
Fukien Fried Rice

美味甜点盆

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

¥20,000

福 ～夏の味覚～

FUKU ~Taste of Summer~

到捧

フカヒレゼリー入りトウモロコシのムース

Corn Mousse with Shark Fin Jelly

盛夏彩拼盆

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

冬瓜燉扒翅

フカヒレと冬瓜の白湯壺蒸し仕立て

Steamed Shark Fin and Winter Melon in Pot with Rich White Broth

時彩炒海鮮

海の幸と野菜の塩味炒め 大葉とドライトマト風味

Sautéed Seafood and Vegetables with Shiso and Dried Tomato Flavor

黒椒和牛排

和牛サーロインと茄子の黒胡椒炒め

Sautéed Wagyu Sirloin and Eggplant with Black Pepper Sauce

蟹肉精炒飯

タラバ蟹と枝豆のチャーハン

Fried Rice with King Crab Meat and Edamame

鮮果西米露

グレープフルーツとゴールデンパイン タピオカ入りマンゴーミルク

Mango Milk with Tapioca, Grapefruit and Golden Pineapple

¥16,000

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

¥14,000



禄

ROKU

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

蠔油炊鮑仔

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 Loin and Vegetables with Black Pepper Sauce

蟹肉伊府麵

イーフー麵 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

¥13,000

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

¥11,500

寿

KOTOBUKI

美彩每位盆

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

紅焼蟹肉翅

蟹肉とフカヒレのスープ

Crab Meat and Shark Fin Soup

鴛鴦鮮蝦球

大海老の二種盛り合わせ

Assorted Sautéed Prawns

XO和牛肉

和牛肉のXO醬炒め

Sautéed Wagyu Beef with XO Sauce

海鮮香炒飯

海の幸入り炒飯

Seafood Fried Rice

美味甜点品

杏仁豆腐

Almond Jelly

¥9,000

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

¥8,000

【入会無料】 Seibu Prince Global Rewads アプリ

【Free Membership Registration】

Sign up in just 1 minute and enjoy exclusive member benefits from today.



ご入会はこちら

【ご宿泊者さまご優待特典】

- ・ [禄・寿] 点心三種セイロ蒸し
- ・ [福] ワンドリンク ※別途ドリンクメニューをご用意しております

【Hotel Guest Benefit】

- ・ [ROKU ・ KOTOBUKI] 3 kinds of dim sum
- ・ [FUKU] One Drink ※There is another Drink Menu for Hotel Guest Benefit [FUKU]

※Seibu Prince Global Rewads (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 Rewads (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 Assortment Appetizer

コーンスープ

Corn Soup

フカヒレと二種海の幸の藻塩炒め

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