

中国料理

陽明殿

DINNER MENU



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】

King Crab Prepared to Your Preference

(Chili Sauce / XO Sauce / Scallion and Ginger)

龍蝦

お好みの伊勢海老料理【チリソース・葱生姜・ブラックビーンズ】

Spiny Lobster Prepared to Your Preference

(Chili Sauce / Scallion and Ginger / Black Beans)

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】

Japanese Black Wagyu Beef Tenderloin Prepared to Your Preference

(XO Sauce / Oyster Sauce / Black Pepper Sauce)

即日麺飯

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
Wagyu Beef Salad with Spicy Sichuan Sauce

紅焼魷扒翅

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

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

黒蒜香和牛

和牛ロースと黒にんにくのオイスターソース炒め
Sautéed Wagyu Beef Loin and Black Garlic with Oyster Sauce

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
Spiny Lobster with Chili Sauce and Prawns with Mayonnaise Sauce

和牛香炒麺

和牛のオイスターソース焼きそば
Fried Noodles with Wagyu Beef Oyster Sauce

美味甜点盆

杏仁豆腐 マンゴープリン 小菓子
Almond Jelly, Mango Pudding and Petit Fours

¥20,000

おすすめコース

旬彩美味盆

北海道を感じる前菜三種盛り合わせ

Assortment of Three Hokkaido-inspired Appetizers

海鮮炊扒翅

フカヒレの茶碗蒸し仕立て 北海道産ゆり根と海の幸入り上湯ソース

Steamed Egg Custard with Shark Fin, Hokkaido Lily Bulb and Seafood, Supreme Broth Sauce

港式精点心

蟹爪焼売 蟹とコーンの春巻き チリソース添え

Steamed Crab Claw Pork Dumpling / Crab and Corn Spring Roll with Chili Sauce

清蒸鮮魚

北海道産昆布とソイの二段蒸し「国稀酒造」大吟醸の香り

Double-Steamed Rockfish with Hokkaido Kombu, Scented with "Kunimare Daiginjo Sake"

秘醬十勝牛

十勝和牛ロースと北海道キノコのオリジナルきのこ醬炒め 山わさびの黒酢ソース添え

Sautéed Tokachi Wagyu Beef Loin and Hokkaido Mushrooms with Mushroom Sauce, Horseradish Black Vinegar Sauce

上湯香炒飯

北海道の海の幸入りスープ炒飯 上湯スープと昆布だしのブレンドスープ

Hokkaido Seafood Fried Rice with a Blend of Supreme Broth and Kombu Dashi

密密甜甜盆

かぼちゃプリン プラム入りココナッツ団子

Pumpkin Pudding, Coconut Dumpling with Plum

¥16,000

Seibu Prince Global Rewards

(SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま

¥14,000



禄

ROKU

寿

KOTOBUKI

到捧

牡丹海老の紹興酒漬け

Botan Shrimp Marinated in ShaoXing Wine

美彩每位盆

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

蟹粉炆扒翅

フカヒレの姿煮込み 上海蟹風味

Braised Whole Shark Fin with Shanghai Hairy Crab Flavor

蟹皇腐皮捲

蟹肉と帆立貝の湯葉包み蒸し 金華ハムソース

Steamed Crab Meat and Scallops Wrapped in Yuba with Jinhua Ham Sauce

XO和牛肉

和牛ロース肉とキノコのXO醬炒め

Sautéed Wagyu Beef Loin and Mashrooms with XO Sauce

上湯香炒飯

鮭とイクラの炒飯 干し貝柱入り上湯スープ添え

Fried Rice with Salmon and Salmon Roe, Supreme Broth Dried scallops

美味甜点盆

杏仁豆腐 小菓子

Almond Jelly with Petit Fours

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

¥13,000

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

¥11,500

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

¥8,000

ご宿泊者さま特別価格
Special Offer for Hotel Guests

¥7,000

【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

点心三種セイロ蒸し

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

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

フライドポテト、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、French Fries、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

¥5,000

¥2,500