

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 Noodles / Fried Rice)

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

原燉扒翅湯

北海道の海の幸入りフカヒレ蒸しスープ

Steamed Shark Fin Soup with Hokkaido Seafood

港式精点心

ししゃもの岩海苔風味揚げ 蟹とコーンの焼売

Fried Shishamo Smelt with Rock Seaweed, Steamed Crab, Corn and Pork Dumpling

秘醬鮮双鮮

北海道産帆立貝とサーモンの旨塩炒め 山わさびとともに

Sautéed Hokkaido Scallops and Salmon with a Savory Salt Seasoning, Served with Japanese Horseradish

黒椒十勝牛

十勝和牛ロースの黒胡椒炒め 北海道バターの香り

Sautéed Tokachi Wagyu Loin with Black Pepper and Hokkaido Butter

甘蝦上湯麺

北海道産甘海老と利尻昆布の白味噌ラーメン

White Miso Ramen with Hokkaido Sweet Shrimp and Rishiri Kelp

密密甜甜盆

トウファ

北海道産大豆と牛乳の豆花仕立てリンゴの春巻き アロニアソース

Hokkaido Soybean and Milk Pudding, Apple Spring Roll with Aronia Berry Sauce

¥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 Rewards
(SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま

¥11,500

Seibu Prince Global Rewards
(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 Rewards 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 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 and 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

蟹肉入りコーンスープ

Corn Soup with Crab Meat

盛り合わせプレート

Assorted Plate

鶏肉の唐揚げ、焼売、海老フライ、ハッシュドポテト
彩り野菜と肉団子の甘酢ソース
パンダまんじゅう、フルーツ

Deep Fried Chicken、Steamed Pork Dumpling、Fried Shrimp、Hash Browns

Meatballs and Colorful Vegetables with Sweet and Sour Sauce

Panda-Shaped Steamed Bun、Fruits

チャーハン または チャーシュー麺

Fried Rice or Soup Noodles with Barbecued Pork

バニラアイスクリーム

Vanilla Iced Cream

¥2,500

