中国料理

陽明殿

DINNER MENU



The Prince Park Tower Tokyo

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 Seaoning

到捧

フカヒレの刺身
Chilled Shark Fin Sashimi

紅焼炆扒翅

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醤蒸し･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醤･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醤･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

紅焼炆扒翅

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



※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

黒菌香和牛

和牛ロースと黒トリュフのオイスターソース炒め

Sautéed Wagyu Beef Loin and Black Truffle with Oyster Sauce

姜葱鮮龍蝦

伊勢海老の葱生姜煮込み

大海老とゆり根の藻塩炒め 唐墨添え

Braised Japanese Spiny Lobster with Ginger and Leek

Sautéed Prawns and Lily Bulb with Seaweed Salt and Bottarga

和牛香炒麺

和牛肉と彩り野菜の細切りあんかけチャーハン

Fried Rice with Shredded Wagyu Beef and Colorful Vegetables in a Thickened 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

福

FUKU

おすすめコース
Recommend

到捧

フカヒレの刺身

Shark Fin Sashimi

蟹粉極品翅

上海蟹とフカヒレの白湯煮込み

Braised Shanghai Crab and Shark Fin in White Broth Soup

北京烤鴨子

北京ダックと大海老の上海蟹炒め

Beijing Duck Crepe Rolled Style and Sautéed Prawns with Shanghai Crab

翡翠煎魚片

白身魚の煎り焼き 衣笠茸と翡翠ソース添え

Pan-Seared White Fish with Bamboo Fungus and Jade Green Sauce

XO和牛肉

和牛ロースのXO醤炒め

Sautéed Japanese Beef Loin with XO Sauce

蒸香蟹粉飯　白子麻婆飯

上海蟹入り蒸しご飯 甲羅詰め または 白子入り麻婆豆腐とご飯

Steamed Rice with Shanghai Crab, Stuffed in a Crab Shell or Mapo Tofu with Fish Milt and Steamed Rice

美味甜点盆

デザートプレート

Dessert Plate

¥16,000

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

¥14,000

禄
ROKU

到捧
フカヒレゼリー ズワイ蟹とフルーツトマトのカクテル
Shark Fin Jelly with Snow Crab and Fruit Tomato Cocktail

美彩毎位盆
前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

紅焼炆金翅
フカヒレの白湯煮込み
Braised Shark Fin in White Broth Soup

蠔皇原隻鮑
鮑と牛アキレス腱の煮込み オイスター風味
Braised Whole Abalone and Beef Tendon with Oyster Flavor

時彩和牛肉
和牛ロース肉と下仁田葱の炒め 山葵の香り
Sautéed Japanese Beef Loin and Shimonita Leeks with Wasabi Flavor

蒸香蟹粉飯
上海蟹入り蒸しご飯 蟹の甲羅詰め
Steamed Rice with Shanghai Crab Stuffed in Crab Shell

美味甜点盆
杏仁豆腐 小菓子
Almond Jelly with Petit Fours

¥13,000

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

寿
KOTOBUKI

美彩毎位盆
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醤炒め
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 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 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 cannnot 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 Coloful 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

