

【Dinner】

中国料理

古稀殿

期間：2026 年 7 月 9 日（木）～ 2026 年 9 月 16 日（水）

9th Jul. 2026 ～ 16th Sep. 2026

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（13％）を加算させていただきます。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

*The price includes the consumption tax, and subject to 13% service charge.

*Please be advised that menu is subject to change on availability.

ご予約／Reservation

TEL : 03-3447-1139

受付時間 Operating hours

10:00A.M. ～ 6:00P.M.

おすすめメニュー Recommendations

五目冷麺（醤油 又は 胡麻）

¥3,200



汁なし坦々麺(冷)

¥2,600



国産伊勢海老のスパイシーパウダー炒め ¥13,500

生簀から取り出した伊勢海老に、ニンニクや唐辛子を香ばしく揚げた特製スパイスを合わせた逸品です。



羽太の葱生姜蒸し 香味醤油ソース

¥2,500

しっとりと蒸しあげた羽太に、シャキシャキとした食感の空心菜を添えた一皿。熱々の葱油が引き立てる香味醤油の豊かな香りをお楽しみください。



伊府麺(イーフーメン)

¥2,400

自家製叉焼の旨味と海老の食感、黄韭を合わせた、広東伝統の麺料理です。一度揚げてから茹で戻す事で生まれる独特な香ばしい香りの麺をスープに絡めてお召し上がりください。



黒毛和牛の細切り中国味噌炒め

¥3,500 (2 名さま分)

胡瓜や葱、包餅やレタスを包んで愉しむ北京伝統の肉料理です。甜麺醬で炒めた黒毛和牛と野菜の清涼感をお楽しみください。



骨付きラム肉のスパイス炒め

¥4,200 (2 名さま分)

コク深い醤油ベースのタレと食欲をそそる山椒やクミンなどのスパイスで香り高く炒めた本格的な味わいの骨付きラム肉です。



炸醬麵(ジャージャンミェン)

¥2,200

胡瓜やトマト、ミョウガ、葱を添え、濃厚な肉味噌に絡めて召し上がる麺料理。コクのある旨味と、シャキシャキと薬味野菜の食感をご堪能ください。



翡翠 HISUI

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

フカヒレの姿煮

Braised Shark Fin

大海老と野菜の XO 醬炒め

Stir Fried Prawn and Vegetables with XO Sauce

黒毛和牛と広東白菜のオイスターソース炒め

Stir-Fried Japanese Beef and Bok Choy with Oyster Sauce

香港醬油焼きそば

Fried Noodle with Hong Kong Soy sauce

杏仁豆腐

Almond Jelly

¥ 10,000 (for one person)

ご宿泊のお客さま

※宿泊優待価格は割引対象外となります。

ご注文時にルームキーをご提示ください。

For staying guest

※This offer can not be combined with any other discount.

We would like to see your hotel room key when you order
this set menu.

Seibu Prince Global Rewards
(SEIBU PRINCE CLUB)会員のお客さま

※会員価格は割引対象外となります。

For Seibu Prince Global Rewards
(SEIBU PRINCE CLUB) member

※This offer can not be combined with any other discount.

¥ 9,000 (for one person)

琥珀 KOHAKU

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

フカヒレと干し貝柱、冬瓜のスープ

Shark Fin Soup with Dried Scallop and Winter Melon

活蝦夷鮑と帆立貝の淡塩炒め

Stir Fried Ezo Abalone and Scallops with Light Salt

北京ダック

Roasted Peking Duck (Skin Only)

活蝦夷鮑の中国黒豆蒸し

Steamed Abalone with Black Beans Sauce

汁なし坦々麺(冷)

Soup-less Dan Dan Noodles

シェフおすすめデザート

Dessert

¥ 14,000 (for one person)

Seibu Prince Global Rewards
(SEIBU PRINCE CLUB)会員のお客さま

※会員価格は割引対象外となります。

For Seibu Prince Global Rewards
(SEIBU PRINCE CLUB) member

※This offer can not be combined with any other discount.

¥ 12,000 (for one person)

碧玉 HEKIGYOKU

おもてなしの逸品

Amuse

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

気仙沼産フカヒレと冬瓜の姿煮込み

Braised Shark Fin and Winter Melon

国産鰻と茄子のバジル炒め

Stir-Fried Eel and Eggplant with Basil

活蝦夷鮑のガーリック蒸し 香港醤油ソース

Steamed Abalone with Garlic

黒毛和牛サーロインと野菜のスパイス炒め

Stir Fried Japanese Beef Sirloin and Vegetables with Spices

梅肉と新生姜の大葉チャーハン

Fried Rice with Pickled Plum Paste, Fresh Ginger and Shiso Leaves

シェフおすすめデザート

Dessert

¥ 17,500 (for one person)

Seibu Prince Global Rewards
(SEIBU PRINCE CLUB)会員のお客さま

※会員価格は割引対象外となります。

For Seibu Prince Global Rewards
(SEIBU PRINCE CLUB) member

※This offer can not be combined with any other discount.

¥ 15,000 (for one person)

古稀殿 KOKIDEN

おもてなしの逸品

Amuse

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

フカヒレの白湯煮込み

Braised Shark Fin with White Broth

活蝦夷鮑と野菜の淡塩炒め

Stir Fried Ezo Abalone and Vegetable with Light Salt

大海老の二種ソース

Braised Prawn with Shaoxing Wine Sauce and Mango Mayonnaise Sauce

帆立貝のガーリックパウダー仕立て

Pan-Seared Scallops with Garlic Powder

黒毛和牛サーロインの甘辛炒め

Sautéed Japanese Beef Sirloin with Sweet and Spicy

ズワイ蟹とレタスのチャーハン

Fried Rice with Crab Meat and Lettuce

シェフおすすめデザート

Dessert

¥ 20,000 (for one person)

Seibu Prince Global Rewards
(SEIBU PRINCE CLUB)会員のお客さま

※会員価格は割引対象外となります。

For Seibu Prince Global Rewards
(SEIBU PRINCE CLUB) member

※This offer can not be combined with any other discount.

¥ 18,000 (for one person)

※2名様から承ります

※Available for a minimum of 2 guests

冷盤・焼味【前菜】

BARBECUED AND APPETIZERS

	1 名(1 Person)
くらげの冷製 涼海蜇皮 Cold Jellyfish	¥2,100
★ 国産豚の釜焼き 叉焼 明燼叉焼 Sliced Barbecue Pork	¥1,800
★ 蒸し鶏の冷製 白切肥鶏 Cold Boiled Chicken, Leek and Oil Sauce	¥1,400
よだれ鶏 口水鶏 Steamed Chicken with Chili Sauce	¥1,500
蒸し鶏の細切り 胡麻ソース 棒々鶏 Shredded Cold Chicken with Sesame Sauce	¥1,600
白菜の甘酢漬け 爽口酸白菜 Pickled Chinese Cabbage with Sweet and Sour Sauce	¥1,100
ピータン 松花皮蛋 Century Egg	¥1,100
★ 三種冷菜の盛り合わせ 三拼盤 Three Kinds of Appetizers (上記前菜よりお好みで3品取り合わせ) (Please select three items from above)	¥2,600

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

排翅【フカヒレ姿煮】

- ★ SHARK FIN
フカヒレの姿煮 ￥16,000
紅焼扒排翅
Braised Shark Fin with Brown Sauce

魚翅【フカヒレスープ】

- SHARK FIN SOUP 1 名(1 Person)
フカヒレ醤油スープ ￥2,800
紅焼魚翅
Shark Fin Soup with Soy Sauce
ズワイ蟹入りフカヒレスープ ￥3,300
蟹肉魚翅
Shark Fin Soup with Crab Meat
干貝柱と蟹肉入りフカヒレスープ ￥3,500
干貝魚翅
Shark Fin Soup with Dried Scallop and Crab Meat

湯【スープ】

- SOUP 1 名(1 Person)
トマトと玉子のスープ ￥900
番茄蛋花湯
Tomato Egg Soup
★ とうもろこしのスープ ￥1,000
粟米羹
Corn Soup
酸辣スープ ￥1,000
酸辣湯
Hot and Sour Soup
ズワイ蟹と野菜入り玉子スープ ￥1,100
青菜蛋花湯
Egg Soup with Vegetable and Crab Meat

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

鮑【(活) 鮑】

LIVE ABALONE

(活) 鮑の葱生姜蒸し

清蒸鮮鮑仔

Steamed Abalone with Green Onion and Ginger

(活) 鮑のブラックビーンズソース蒸し

豉汁蒸鮑仔

Steamed Abalone with Black Beans Sauce

(活) 鮑のガーリック蒸し

蒜茸蒸鮑仔

Steamed Abalone with Garlic

★(活) 鮑の炒め

油泡炒鮮鮑

Stir Fried Abalone

1 個 1 piece ¥4,000

龍蝦仔【(活)伊勢海老(国産)】

LIVE JAPANESE SPINY LOBSTER

お好みの調理法をお選びください。

(Please select one flavor from below)

★ガーリック蒸し

蒜茸/with Garlic

葱生姜蒸し

清蒸/with Leek and Ginger

豆鼓蒸し

鼓汁/with Black Beans Sauce

葱生姜香り煮

姜葱/with Green Onion and Ginger

チリソース煮

乾焼/with Chili Sauce

上湯スープ煮

上湯/with KOKIDEN Special Soup

1 尾 1 piece ¥13,000

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

海鮮【海の幸】

SEAFOOD



帆立貝と野菜の炒め

時菜炒帶子

Seafood Scallop with Assorted Vegetables

2 名 (2 Persons)

¥5,200

大海老と野菜の炒め

時菜炒蝦球

Sautéed Prawn and Vegetables

¥4,800

大海老のチリソース

乾焼大蝦球

Braised Prawn with Chili Sauce

¥4,400



海老と黄ニラの炒め

韭黄炒蝦仁

Sautéed Shrimp and Yellow Chive

¥4,000

海老の XO 醬炒め

XO 炒蝦仁

Stir Fried Shrimp with XO Sauce

¥4,000

海老のチリソース

乾焼鮮蝦仁

Braised Shrimp with Chili Sauce

¥3,400

海老のマヨネーズソース

生汁蝦仁

Braised Shrimp with Mayonnaise Sauce

¥3,400

海老の中華天ぷら

酥炸蝦仁

Deep Fried Shrimp

¥3,400



海老入りオムレッツ

滑蛋炒蝦仁

Omelet with Shrimp

¥2,400

ズワイ蟹入り玉子焼き

煎芙蓉蟹

Crab Meat with Egg Fu-Yung

1 枚 ¥2,700

ズワイ蟹爪の揚げ物

百花蟹钳

Deep Fried Snow Crab Claw

1 本 ¥1,500



料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

蔬菜【野菜】

VEGETABLE

2 名 (2 Persons)

★ 八種の野菜と木の子の炒め

¥2,200

鮮炒素菜

Sautéed Mixed Vegetables

塩味炒め

清炒 / Stir Fried

ガーリック炒め

蒜蓉 / Stir Fried with Garlic

オイスターソース炒め

蠔油 / Stir Fried with Oyster Sauce

XO 醬炒め

XO 醬 / Stir Fried with XO Sauce

五目野菜煮込み

¥2,400

會羅漢齋

Braised Mixed Vegetables

干し貝柱と白菜の煮込み

¥2,400

干貝煮白菜

Stewed Dried Scallops and Chinese Cabbage

野菜と蟹肉の煮込み

¥2,800

蟹肉扒時菜

Stewed Vegetable and Crab Meat

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

家禽【鶏・アヒル】

POULTRY / DUCK

★北京ダック

金陵片鴨

Roasted Peking Duck (Skin)

4 枚 (4piece) ¥6,600

8 枚 (8piece) ¥13,200

16 枚 (16piece) ¥26,400

鶏肉の唐揚げ

碎炸鶏球

Fried Chicken

2 名 (2 Persons)

¥2,400

★鶏肉とカシューナッツの炒め

腰果炒鶏丁

Sautéed Diced Chicken with Cashew-Nuts

¥2,200

鶏肉の辛味炒め

辣爆炒鶏丁

Sautéed Diced Chicken with Chili Sauce

¥2,200

鶏の唐揚げ香味ソース

油淋炸鶏腿

Fried Chicken with Spicy Vinegar Sauce

¥2,400

豆腐【とうふ】

TOFU

麻婆豆腐

麻婆焼豆腐

Braised Tofu, Minced Beef and Mild Chili Sauce

2 名 (2 Persons)

¥2,200

豆腐と蟹肉の煮込み

蟹肉扒豆腐

Braised Tofu and Crab Meat

¥2,800

★揚げ豆腐と豚肉の辛味噌煮込み

家常焼豆腐

Braised Tofu, Sliced Pork and Chili Sauce

¥2,400

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

牛・猪【牛肉・豚肉】

BEEF / PORK

- ★ 黒毛和牛サーロインステーキ ￥10,800
皇太子牛扒 / Sautéed Japanese Beef Sirloin with Original Sauce

2 名(2 Persons)

- ★ 黒毛和牛肉とピーマンの細切り炒め ￥3,600
青椒牛肉絲 / Sautéed Shredded Japanese Beef and Green Pepper

- 黒毛和牛肉の炒め ￥4,000
炒和牛肉 / Sautéed Japanese Beef

お好みの調理法をお選びください。

(Please select a flavor from below)

- 黒胡椒炒め 黒胡椒 / with Black Pepper
豆鼓炒め 豉汁 / with Black Beans Sauce
オイスターソース炒め 蠔油 / with Oyster Sauce

- 黒毛和牛肉と野菜の炒め ￥4,000
菜遠和牛肉 / Sautéed Japanese Beef with Vegetables

- 骨付き豚肉のから揚げ ￥3,000
椒塩炸排骨 / Fried Pork Spare-Ribs Crispy Style

- 豚肉とピーマンの細切り炒め ￥3,000
青椒炒肉絲 / Sautéed Shredded Pork and Green Pepper

- ★ 五目炒め ￥3,000
炒上雜碎 / Sautéed Chop Suey

- 酢豚 または 黒酢の酢豚 ￥3,200
香酥古老肉 / Sweet and Sour Pork or Black Sweet and Sour Pork

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

湯麺【つゆそば】

SOUP NOODLE

★ 海の幸入りつゆそば	¥3,800
海鮮湯麺	
Soup Noodle with Seafood	
和牛肉入りつゆそば	¥2,600
牛肉湯麺	
Soup Noodle with Beef	
海老入りつゆそば	¥2,400
蝦仁湯麺	
Soup Noodle with Shrimp	
五目つゆそば	¥2,300
八珍湯麺	
Soup Noodle with Chop-Suey	
酸味と辛味とろみつゆそば（塩）	¥2,200
酸辣湯麺	
Hot and Sour Soup Noodle (Salt Taste)	
叉焼入りつゆそば	¥2,200
叉焼湯麺	
Soup Noodle with Barbecue Pork	
海老ワンタン麺	¥2,000
上湯餛飩麺	
WonTon Noodle with Shrimp	
★ 坦々麺	¥2,200
香麻担担麺	
Dan Dan Noodle	
つゆそば	¥1,500
光麺	
Soup Noodle with Green Onion	

炒麵【焼きそば】

FRIED NOODLE

海の幸入り焼きそば

¥3,800

海鮮炒麵

Fried Noodle with Seafood

五目焼きそば

¥2,300

八珍炒麵

Fried Noodle with Chop-Suey

海老入り焼きそば

¥2,300

蝦仁炒麵

Fried Noodle with Shrimp

牛肉とピーマンの細切り入り焼きそば

¥2,200

青椒牛肉絲炒麵

Fried Noodle with Beef and Green Pepper

鶏肉の細切り入り焼きそば

¥2,200

鶏絲炒麵

Fried Noodle with Shredded Chicken

★ 香港醬油焼きそば

¥2,200

鼓油皇炒麵

Fried Noodle with Hong Kong Soy Sauce

★ 海の幸入りおこげ

¥3,700

海鮮鍋巴

Sizzling Rice with Seafoods

五目おこげ

¥2,400

八珍鍋巴

Sizzling Rice with Chop-Suey

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

飯【ご飯】

RICE

- | | |
|--|--------|
| ★五目チャーハン | ¥2,300 |
| 什錦炒飯 | |
| Fried Rice with Chop Suey | |
| ズワイ蟹とレタスのチャーハン | ¥2,800 |
| 蟹肉生菜炒飯 | |
| Fried Rice with Crab Meat and Lettuce | |
| 海老と叉焼入りチャーハン | ¥2,500 |
| 蝦仁炒飯 | |
| Fried Rice with Shrimp and Barbecue Pork | |
| ★海老とXO醬入りチャーハン | ¥2,700 |
| 蝦仁 XO 炒飯 | |
| Fried Rice with Shrimp and XO Sauce | |
| ★フカヒレあんかけチャーハン | ¥3,600 |
| 散魚翅扒炒飯 | |
| Fried Rice with Shark Fin Sauce | |
| 和牛肉のオイスターソースかけご飯 | ¥2,400 |
| 蠔油和牛肉會飯 | |
| Beef with Oyster Sauce on Rice | |
| お粥 | ¥1,600 |
| 白粥 | |
| Chinese Congee | |
| 干し貝柱入りお粥 | ¥2,000 |
| 干貝粥 | |
| Chinese Congee with Dried Scallop | |

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

咸點心【点心】

Dim sum

豚肉と海老のシューマイ

2 個 ¥660

蒸焼売

Shumai (2 pieces)

蒸し海老ギョーザ

2 個 ¥660

筍尖鮮蝦餃

Steamed Shrimp Dumplings (2 pieces)

小籠包

2 個 ¥660

小籠包

Xiaolongbao (2 pieces)

ふかひれ入り蒸しギョーザ

2 個 ¥800

鵝冠魚翅餃

Steamed Shark Fin Dumplings (2 pieces)

★ 春巻き

1 本 ¥400

脆皮炸春卷

Spring Roll (1 piece)

蒸しパン

2 個 ¥600

花卷

Steamed Buns (2 pieces)

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

甜點心【デザート】

Dessert

★ フルーツ入り杏仁豆腐	¥1,200
凍杏仁豆腐	
Almond Jelly with Fruits	
マンゴープリン	¥1,000
芒果凍布甸	
Mango Pudding	
タピオカココナッツミルク	¥900
椰汁西米露	
Tapioca with Coconut Milk	
中華 蒸しカステラ	¥600
馬拉糕	
Steamed Egg Cake	
餡入り胡麻団子	2 個 ¥660
芝麻球	
Sesame Balls (2 pieces)	
バニラアイスクリーム	¥800
香草冰淇淋	
Vanilla Ice Cream	

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

素食菜单【ヴェジタリアン料理】

Vegetarian Menu

野菜の酢漬け 唐辛子と山椒の香り	1 名(1 Person)	
酸辣蔬	¥1,000	
Pickled Vegetable with Chili and Japanese Pepper Flavor		
白木くらげ入り野菜のスープ	¥1,200	
合時蔬菜湯		
Vegetable and White Jelly Mushroom Soup		
黒木くらげと豆腐の酸辣スープ	¥1,200	
酸辣湯		
Wood Ear Mushroom and Tofu Hot and Sour Soup		
野菜入り ビーフン	¥2,000	
素菜炒米粉		
Fried Chinese Rice Noodle with Vegetables		
クリスピー野菜のチャーハン	¥2,400	
素菜炒飯		
Fried Rice with Crispy Vegetable		
大豆ミートボールの甘酢 または 黒酢 (肉不使用)	2 名(2 Persons)	
糖醋豆肉丸	¥3,000	
Sweet and Sour Soy Meatballs or Black Sweet and Sour Soy Meatballs		
大豆ミートボールと野菜の醤油煮込み (肉不使用)	¥3,000	
紅焼豆肉丸		
Stewed Soy Meatballs and Vegetable		
野菜と木の子の炒め	¥3,000	
鮮炒素菜		
Sautéed Mixed Vegetables and Mushroom		
塩味炒め	ガーリック炒め	柚子胡椒炒め
清炒 / Stir Fried	蒜蓉 / Stir Fried with Garlic	柚子椒 / Stir Fried with Citrus Chili
野菜と豆腐の醤油煮込み	¥3,000	
紅焼豆腐		
Stewed Tofu and Vegetable		
野菜の中華天ぷら盛合せ	¥4,000	
酥炸素菜		
Deep Fried Vegetable and Mushroom		