【Lunch】

中国料理

古稀殿

期間：2026 年 10 月 1 日（木）～ 2026 年 11 月 25 日（水）

1st Oct. 2026 ～ 25th Nov. 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

アヒルを丸ごと焼き上げた、北京料理を代表する一品。
新高輪プリンスホテル(現：グランドプリンスホテル 新高輪)の
「中国料理 桃李」で古くから愛され、現在の「中国料理 古稀殿」に受け継がれてきました。

北京ダック	4 枚(4piece)	￥6,600
Roasted Peking Duck (Skin Only)	6 枚(6piece)	￥9,900
	8 枚(8piece)	￥13,200
	16 枚(16piece)	¥26,400

佛跳牆
(ふかひれ入り山海の壺蒸しスープ) ¥6,600
(Steamed Soup with Shark Fin, Dried Abalone, Scallop,
Sea Cucumber, Silk Chicken)

干した鮑や貝柱、ナマコ、烏骨鶏など様々な高級食材を数日かけて調理する伝統的なスープ。
当店がグランドプリンスホテル高輪内に位置していた当時のまま、
「仏跳牆」の文字が入った専用の器でご用意いたします。

1 皿（1 Dish）

鶏肉と朝天唐辛子の甘酢炒め　¥3,000

Stir-Fried Chicken with Chao Tian Chili in Sweet and Sour Sauce

四川を代表する伝統的な甘辛炒め「宮保」で仕立て一品。ジューシーな鶏肉と朝天唐辛子が織りなす、甘みや酸味、辛味の調和をお楽しみください。

豚肉と茄子の四川甘辛炒め(魚香)　¥3,000

Sichuan Spicy and Sweet Pork and Eggplant Stir-Fry

とろけるような茄子と豚肉に，特製甘辛ソースを絡めた四川の定番料理。香ばしく炒めたニンニクと生姜の香りが食欲をそそる一品です。

四川麻婆豆腐　¥2,400

Spicy Sichuan Tofu

発酵唐辛子「泡辣椒」と伝統漬物「芽菜」の旨味を効かせた四川麻婆豆腐。立ち上る花椒の華やかな香りと痺れを、熱々の土鍋でお楽しみください。

皮付きバラ肉の醤油煮込み　¥3,600

Braised pork belly with skin on in soy sauce

中国醤油の豊かな風味を纏わせた皮付きバラ肉を、じっくり煮込む上海伝統の製法で仕上げた一品。香ばしく凝縮された肉の旨味と、とろけるような皮目の食感、芳醇なコクをご堪能ください。

干し海鼠の白湯煮込み　¥4,000

Braised Dried Sea Cucumber in Rich White Broth

丁寧に戻した干し海鼠を、鶏肉と豚肉の旨味を凝縮した特製白湯でじっくりと煮込みました。
干し海鼠ならではの弾力のあるぷるぷるとした食感と、濃厚な白湯が織りなす滋味あふれる味わいです。

上海焼きそば　¥2,400

Shanghai-style fried noodles

海老や烏賊、帆立と豚肉の旨味をもちもちとした太麺に絡め、香ばしく炒め上げました。
オイスターソースの旨味とブラックペッパーの香が引き立つ一品です。

柘榴（ランチコース）
ZAKURO (Lunch Only)

蒸し鶏の冷製
Cold Boiled Chicken

かぼちゃのフカヒレスープ
Pumpkin and Shark Fin Soup

帆立と春雨の豆鼓蒸し
Steamed Scallops and Glass Noodles
With Fermented Black Bean Sauce

マコモダケと白麗茸の沙茶醤和え
Water bamboo shoot and White Ferula Mushroom
mix with Fermented Black Bean Sauce

大海老のチリソース煮
Braised Prawn with Chili Sauce

麻婆豆腐とご飯
Braised Tofu. Minced Beef and Mild Chili Sauce and Steam Rice

杏仁豆腐
Almond Jelly

￥6,000 (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.
￥5,400(for one person)

水晶（ランチコース）
SUISHO (Lunch Only)

前菜の盛り合わせ
Appetizers

上海蟹味噌とフカヒレのスープ
Shark Fin Soup with Shanghai Hairy Crab Roe

大海老と茸、青梗菜の青柚子胡椒炒め
Stir-Fried Jumbo Prawns, Mushrooms, and Bok Choy
with Green Yuzu Kosho

北京ダック
Roasted Pecking Duck (Skin Only)

和牛と野菜のオイスターソース炒め
Stir-Fried Japanese Beef and Vegetable with Oyster Sauce

上海焼きそば
Shanghai Stir-Fried Noodles

マンゴープリン
Mango Pudding

¥ 8,500 (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.
¥ 7,500(for one person)

翡翠 HISUI

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

フカヒレと茸のスープ
Shark Fin and Mushroom Soup

海老とアオリイカの淡塩炒め
Stir-Fried Shrimp and Squid with Light Salt

黒毛和牛バラ肉と根菜の煮込み
Stewed Japanese Beef Short Rib and Root Vegetables

秋鮭と碧玉筍、高菜のチャーハン
Fried Rice with Autumn Salmon and Mustard Greens

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

松茸とフカヒレのスープ
Shark Fin Soup with Matsutake Mushrooms

活蝦夷鮑と松茸、新銀杏の炒め
Stir Fried Ezo Abalone and Matsutake Mushrooms
And Fresh Ginkgo Nuts

北京ダック
Roasted Peking Duck (Skin Only)

活蝦夷鮑のガーリック蒸し
Steamed Abalone with Garlic

上海蟹味噌入り海老チャーハン
Fried Rice with Shrimp and Shanghai Hairy Crab Roe

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

秋の味覚と広東焼味盛り合わせ
Assorted Appetizers

フカヒレの姿煮茶碗蒸し仕立て　松茸の香り
Braised Whole Shark Fin in Savory Egg Custard

活蝦夷鮑と大海老、新銀杏の淡塩炒め
Stir-Fried Ezo Abalone. Prawn and Fresh Ginkgo Nuts with Light Salt

甘鯛の葱生姜蒸し 魚醤ソース
Steamed Tilefish with Green Onion and Ginger

黒毛和牛サーロインと茸の青柚子胡椒炒め
Stir Fried Japanese Beef Sirloin and Mushroom With Green Yuzu Kosho

秋鮭とサツマイモのチャーハン イクラ添え
Fried Rice with Autumn Salmon and Sweet Pot

紫芋プリンとフルーツ盛り合わせ
Purple Sweet Potato Pudding and Assorted Fruit

￥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

活蝦夷鮑とアオリイカ、新銀杏の XO 醤炒め
Stir-Fried Ezo Abalone, Squid and Fresh Ginkgo Nuts with XO Sauce

北京ダック　二種ソース
Roasted Pecking Duck (Skin Only)

国産伊勢海老と松茸の甘辛炒め
Stir-Fried Live Japanese Spiny Lobster and Matsutake Mushroom with Sweet and Spicy

黒毛和牛サーロインのオイスターソース炒め
Sautéed Japanese Beef Sirloin with Oyster Sauce

上海蟹味噌入りチャーハン
Fried Rice with Shanghai Hairy Crab Roe

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 明爐叉焼 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
豉汁/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

	2 名(2 Persons)
★帆立貝と野菜の炒め 時菜炒帯子 Seafood Scallop with Assorted Vegetables	¥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 韮黄炒蝦仁 Sautéed Shrimp and Yellow Chive	¥4,000
海老の XO 醤炒め 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 百花蟹拑 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 醤炒め
XO 醤 / Stir Fried with XO Sauce

五目野菜煮込み ¥2,400
會羅漢斎
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

2 名(2 Persons)

鶏肉の唐揚げ ¥2,400
碎炸鶏球
Fried Chicken

★鶏肉とカシューナッツの炒め ¥2,200
腰果炒鶏丁
Sautéed Diced Chicken with Cashew-Nuts

鶏肉の辛味炒め ¥2,200
辣爆炒鶏丁
Sautéed Diced Chicken with Chili Sauce

鶏の唐揚げ香味ソース ¥2,400
油淋炸鶏腿
Fried Chicken with Spicy Vinegar Sauce

豆腐【とうふ】
TOFU

2 名(2 Persons)

麻婆豆腐 ¥2,200
麻婆焼豆腐
Braised Tofu, Minced Beef and Mild Chili Sauce

豆腐と蟹肉の煮込み ¥2,800
蟹肉扒豆腐
Braised Tofu and Crab Meat

★揚げ豆腐と豚肉の辛味噌煮込み ¥2,400
家常焼豆腐
Braised Tofu, Sliced Pork and Chili Sauce

★ 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
炒上雑碎 / 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

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

炒麺【焼きそば】

FRIED NOODLE

海の幸入り焼きそば ¥3,800
海鮮炒麺
Fried Noodle with Seafood

五目焼きそば ¥2,300
八珍炒麺
Fried Noodle with Chop-Suey

海老入り焼きそば ¥2,300
蝦仁炒麺
Fried Noodle with Shrimp

牛肉とピーマンの細切り入り焼きそば ¥2,200
青椒牛肉絲炒麺
Fried Noodle with Beef and Green Pepper

鶏肉の細切り入り焼きそば ¥2,200
鶏絲炒麺
Fried Noodle with Shredded Chicken

★香港醤油焼きそば ¥2,200
鼓油皇炒麺
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醤入りチャーハン ¥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
鶏冠魚翅餃
Steamed Shark Fin Dumplings (2 pieces)

★春巻き　1本¥400
脆皮炸春巻
Spring Roll (1 piece)

蒸しパン　2個¥600
花巻
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

1 名(1 Person)

野菜の酢漬け 唐辛子と山椒の香り ¥1,000
酸辣蔬
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

2 名(2 Persons)

大豆ミートボールの甘酢 または 黒酢 ¥3,000
（肉不使用）
糖醋豆肉丸
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 ¥3,000
（肉不使用）
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