



JAPAN Taste Tourコース ¥14,000

～北海道・東北地方～

Japan Taste Tour Course

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

¥12,000

前菜盛り合わせ Assorted Appetizers

干し貝柱入りフカヒレの姿煮 青菜添え

Braised shark fin with dried scallops & green vegetables

南三陸産伊勢海老の蒸し物 2種XO醤添え

Steamed spiny lobster of Minami sanriku-san
with two of XO sauce

仙台牛ロース肉のしゃぶしゃぶ おろし柚子醤油ソース

Shabu-Shabu of sendai beef
with grated yuzu soy sauce

比内地鶏といぶりがっこ入りスープ炒飯 北海道産昆布だしスープ

Fried rice with Hinai chicken
& smoked Japanese radish in soup
Hokkaido konbu soup

青森県産りんご入り杏仁豆腐 Almond jelly with Aomori apple

日本味めぐり



*コース料理は2名さまより承ります。

*コース料理のラストオーダーは8:30P.M.とさせていただきます。

*表記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。

*画像はイメージです。

* Course meals are available for a minimum of 2 people.

* Last order for course meals is 8:30 P.M.

* Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

* The images are for illustrative purposes only.



“極”コース ¥18,000

KIWAMI Course

Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員さま ¥14,000

柔らか鮑入り前菜盛り合わせ
Assorted appetizers with soft abalone

マロニエ特製
フカヒレ姿煮込み 白湯仕立て
Marronnier's Specia
Whole stewed shark fin served in plain hot water

北京ダックと帆立貝のスパイシーソルト
Peking duck and scallops with spicy salt

伊勢海老の蒸し物 豆鼓風味
香味醤油ソース
Steamed spiny lobster with fermented black bean and fragrant soy sauce

和牛ロース肉の牡蠣ソース炒め 野菜添え
Wagyu beef loin stir-fried with oyster sauce and vegetables

フカヒレ餡かけ炒飯
Shark fin fried rice with Ankake sauce

おすすめデザート
Dessert

※コース料理は2名さまより承ります。
※コース料理のラストオーダーは8:30P.M.とさせていただきます。
※表記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。
※画像はイメージです。

* Course meals are available for a minimum of 2 people.
* Last order for course meals is 8:30 P.M.
* Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.
* The images are for illustrative purposes only.



紫陽花 ¥11,000

AJISAI Course

Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員さま ¥9,000

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

フカヒレ姿煮込み
鶏団子添え
Braised whole shark fin with chicken meatballs

大海老と帆立貝のXO醤炒め
Large shrimp and scallop with XO sauce

国産牛フィレ肉の黒酢ソース 野菜添え
Domestic beef tenderloin in black vinegar sauce with vegetables

蟹肉と海苔入りあんかけ炒飯
Crab meat and seaweed fried rice with Ankake sauce

杏仁豆腐
Almond Jelly

※コース料理は2名さまより承ります。

※コース料理のラストオーダーは8:30P.M.とさせていただきます。

※表記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。

※画像はイメージです。

* Course meals are available for a minimum of 2 people.

* Last order for course meals is 8:30 P.M.

* Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

* The images are for illustrative purposes only.



桃花コース ¥8,500

TOUKA Course

Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員さま ¥7,000

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

蟹肉と白木耳入りカヒレスープ
Shark's fin soup with white wood ear mushrooms

海老と帆立貝の海老味噌炒め
Stir-fried shrimp & scallop with shrimp miso

豚肉の柔らか煮
大根と青菜添え
Braised pork with radish & green vegetables

牛肉と野菜入りXO醤炒飯
Beef & vegetables fried rice with XO sauce

杏仁豆腐
Almond Jelly

※コース料理は2名さまより承ります。

※コース料理のラストオーダーは8:30P.M.とさせていただきます。

※表記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。

※画像はイメージです。

* Course meals are available for a minimum of 2 people.

* Last order for course meals is 8:30 P.M.

* Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

* The images are for illustrative purposes only.

前菜

Appetizer / 冷盤

おすすめ冷菜鉢々盛り
Assorted Cold Dish / 推荐拼盆

1名さま
1Dish
¥1,800

三種冷菜盛り合せ
Three Kinds of Cold Dish / 三拼盆

2名さま
Regular
¥4,500

3名さま
Large
¥6,750

くらげの冷菜
Cold Jellyfish / 海蜇皮

¥4,000 ¥6,000

蒸し鶏の冷菜
Cold Steamed Chicken with Soy Sauce / 白油鶏

¥2,300 ¥3,450

蒸し鶏の胡麻ソースかけ
Cold Steamed Chicken with Sesame Sauce / 棒々鶏

¥2,300 ¥3,450

ピータン(あひるの卵)
Century Egg / 松花皮蛋

¥1,650 ¥2,475

搾菜(ザーサイ)
Szechuan Pickles / 搾菜

1皿
1Dish
¥550

フカヒレ

Shark Fin / 排翅

フカヒレの姿醤油煮込み
Braised Shark Fin Whole / 紅燒排翅

1枚
1 Piece
¥10,560

当店のシグネチャーメニュー、醤油味と白湯のコク深い味をご賞味ください。

スープ

Soup / 湯

蟹肉入りフカヒレスープ
Shark Fin Soup with Crabmeat / 蟹肉魚翅湯

1名さま
1Cup of Soup
¥2,500

胡椒酢入り五目スープ
Hot and Sour Soup / 酸辣湯

¥1,200

玉子スープ
Egg Soup / 蛋花湯

¥1,000

野菜スープ
Vegetable Soup / 素菜湯

¥1,000

コーンスープ
Corn Soup / 包米湯

¥1,000

※表記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。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

豚肉

Pork / 豚肉

にんにくの芽と豚肉の細切り炒め
Sautéed Garlic Sprouts and Shredded Pork / 蒜苗肉絲

2名さま
Regular
¥2,700

3名さま
Large
¥4,050

酢豚 (黒酢または甘酢)
Sweet Sour Pork / 糖醋肉條

¥2,700

¥4,050

豚肉とキャベツの味噌炒め
Sautéed Pork and Cabbage with Miso Sauce / 回鍋肉

¥2,700

¥4,050

茄子と豚肉の細切り辛子炒め
Sautéed Eggplant and Shredded Pork with Hot Sauce / 魚香茄子

¥2,700

¥4,050

鶏肉

Chicken / 鶏肉・家鴨

北京ダック
Roasted Peking Duck (Skin) / 北京烤鴨皮

1本
1 Piece
¥1,800

鶏肉の唐揚げ
Deep Fried Chicken / 炸小鶏塊

2名さま
Regular
¥2,300

3名さま
Large
¥3,450

鶏肉のカシューナッツ炒め
Sautéed Diced Chicken with Cashew Nuts / 腰果鶏丁

¥2,300

¥3,450

牛肉

Beef / 牛肉

牛肉の XO 醬炒め
Sautéed Beef with XO Sauce / XO 醬牛肉

2名さま
Regular
¥3,800

3名さま
Large
¥5,700

牛肉の牡蠣ソース炒め
Sautéed Beef with Oyster Sauce / 蠔油牛肉

¥3,500

¥5,250

牛肉の野菜のブラックペッパー炒め
Sautéed Beef with Black Pepper / 黑椒牛肉

¥3,500

¥5,250

牛肉とピーマンの細切り炒め
Sautéed Shredded Beef and Green Pepper / 青椒牛肉絲

¥3,300

¥4,950

※表記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。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

海の幸

Seafood / 海鮮

		2名さま Regular	3名さま Large
小海老と帆立貝のクリーム煮 Braised Small Shrimp and Scallop with Cream Sauce / 奶油扇蝦		¥4,000	¥6,000
帆立貝とブロッコリーの炒め Sautéed Scallop and Broccoli / 蘭花鮮貝		¥4,000	¥6,000
小海老と帆立貝の紫蘇炒め Sautéed Small Shrimp and Scallop with SHISO Flavor / 翡翠扇蝦		¥4,000	¥6,000
大海老のチリソース Braised Large Shrimp with Chili Sauce / 乾燒明蝦		¥4,000	¥6,000
小海老のチリソース Braised Small Shrimp with Chili Sauce / 乾燒蝦仁		¥3,300	¥4,950
小海老のマヨネーズ炒め Sautéed Small Shrimp with Mayonnaise / 奶黃蝦仁		¥3,300	¥4,950
白身魚の切り身 甘酢かけ Sweet Sour White Fleshed Fish / 糖醋魚片		¥3,000	¥4,500
白身魚と野菜の炒め Sautéed White Fleshed Fish and Vegetables / 素菜魚片		¥3,000	¥4,500
蟹玉 Crabmeat with Egg Foo Young / 芙蓉蟹蛋		¥2,800	¥4,200

※表記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。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

野菜

Vegetable / 蔬菜

	2名さま Regular	3名さま Large
蟹肉と青菜の炒め Sautéed Crabmeat with Green Vegetable / 蟹肉青菜	¥3,500	¥5,250
八宝菜 Sautéed Chop Suey / 八宝菜	¥2,500	¥3,750
五目野菜炒め Sautéed Mix Vegetables / 炒素什景	¥2,300	¥3,450
茄子と挽き肉の味噌炒め Sautéed Eggplant and Minced Meat with Miso Sauce / 醬爆茄子	¥2,300	¥3,450
青菜炒め Sautéed Green Vegetable / 清炒青菜	¥2,300	¥3,450
白菜のクリーム煮 Braised Long White Cabbage with Cream Sauce / 奶油白菜	¥2,300	¥3,450
干し貝柱と白菜の煮込み Braised Dried Scallops and Long White Cabbage / 干貝白菜	¥2,300	¥3,450

煮込み

Braised Dish / 焖

	3名さま Large
鮑のクリーム煮 Braised Abalone with Cream Sauce / 奶油鮑魚	¥11,250
四川風牛肉の山椒唐辛子煮込み Braised Beef with Hot Sauce / 水煮牛肉	¥6,000
蟹肉と豆腐の煮込み Braised Crabmeat and Tofu / 蟹粉豆腐	¥4,950
麻婆豆腐 Mapo Tofu (Braised Tofu and Minced Meat) / 麻婆豆腐	¥3,450

※表記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。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

つゆそば

Soup Noodles / 湯麵

蟹肉入りフカヒレつゆそば Crabmeat and Shark Fin Soup Noodle / 蟹肉魚翅麵	¥6,500
五目鍋そば (塩味) "Young Chow" Style Soup Noodles with Chop Suey / 揚州鍋麵	¥2,800
五目とろみそば Soup Noodles with Chop Suey / 大滷麵	¥2,500
酸味と辛味の五目とろみそば Hot and Sour Soup Noodles / 酸辣湯麵	¥2,300
牛肉細切りつゆそば Soup Noodles with Shredded Beef / 牛肉絲湯麵	¥2,300
海老入りつゆそば Soup Noodles with Shrimp / 蝦仁湯麵	¥2,300
担々麺 Dandan noodles (Sesame Paste Spicy Soup Noodles) / 担々麵	¥2,200
五目つゆそば Soup Noodles with Chop Suey / 什景湯麵	¥2,200
搾菜入りつゆそば (塩味または醤油味) Soup Noodles with Szechuan Pickles / 搾菜湯麵	¥2,200

焼きそば

Fried Noodles / 炒麵

酸味と辛味の五目焼きそば Hot and Sour Fried Noodles / 酸辣炒麵	¥2,300
牛肉細切り焼きそば Fried Noodles with Shredded Beef / 牛肉絲炒麵	¥2,300
上海風焼きそば Fried Noodles "SHANGHAI" Style / 上海炒麵	¥2,300
海老入り焼きそば Fried Noodles with Shrimp / 蝦仁炒麵	¥2,300
五目焼きそば Fried Noodles with Chop Suey / 什景炒麵	¥2,200

※表記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。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

ご飯 Rice / 飯

蟹肉とレタスの炒飯 Fried Rice with Crabmeat and Lettuce / 蟹肉生菜炒飯	¥3,000
五目炒飯 Fried Rice with Chop Suey / 什景炒飯	¥2,300
海老入り餡かけご飯 Shrimp Starch Sauce Rice / 蝦仁会飯	¥2,300
麻婆餡かけご飯 Mapo Tofu (Braised Tofu and Minced Meat) on Rice / 麻婆会飯	¥2,200
五目餡かけご飯 Chop Suey Starch Sauce Rice / 什景会飯	¥2,200
五目おこげ Chop Suey on Crispy Rice / 什景鍋巴	¥2,200
ライス Rice / 白飯	¥300

おすすめセットメニュー Set Menu / 套餐

蟹肉入りカヒレそばと炒飯のハーフセット(杏仁豆腐付き) Crabmeat and Shark Fin Soup Noodles [Half Size] & Fried Rice [Half Size] with Almond Jelly/ 一套魚翅麵	¥5,300
担々麺と炒飯のハーフセット(杏仁豆腐付き) Dandan noodles (Sesame Paste Spicy Soup Noodles) [Half Size] & Fried Rice [Half Size] with Almond Jelly/ 一套担々麵	¥2,500

※表記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。
※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

点心

Dim Sum / 飴點心

小籠包 (4個) Soup Dumpling (4 pieces) / 小籠包	¥1,800
豚肉焼壳 (4個) Pork Shu-Mai (4 pieces) / 烧壳	¥1,400
海老入り蒸し餃子 (2個) Steamed Shrimp Dumpling (2 pieces) / 蝦餃子	¥860
フカヒレ入り蒸し餃子 (2個) Steamed Shark's Fin Dumpling (2 pieces) / 魚翅餃子	¥860
豚肉春卷 (1本) Pork Spring Roll (1 piece) / 肉絲春卷	¥530
肉まん Pork Steamed Bun / 肉包子	¥450
あんまん Bean Jam Steamed Bun / 豆沙包	¥450

デザート

Dessert / 甜点心

メロン入り杏仁豆腐 Almond jelly with Melon / 蜜瓜豆腐	¥1,350
ライチ入り杏仁豆腐 Almond Jelly with Lychee / 荔枝豆腐	¥900
フルーツ入り杏仁豆腐 Almond Jelly with Fruits / 水果豆腐	¥900
タピオカ入りココナッツミルク Tapioca with Coconut Milk / 西米露	¥900
マンゴープリン Mango Pudding / 芒果布甸	¥900
胡麻団子 (2個) Sesame Dumpling (2 pieces) / 炸芝麻球	¥660
桃まんじゅう Sweet Steamed Bun / 桃沙包	¥550

※表記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。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.

食物アレルギー対応ポリシー

当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のみとさせていただきます。

8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客様の安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

以下1～4の内容をご承知のうえ、お客様によるご判断でのご利用をお願いいたします。

1. 当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。
2. 当社のアレルゲン情報は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。
3. お客様へ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。
4. 一部アレルギー対応できない店舗がございます。

Food Allergy Response Policy

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts. Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

Guests are asked to acknowledge statements 1-4 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.
2. The allergy information is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.
3. If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to that guest.
4. Some restaurants may not be able to accommodate certain allergies.