



# 極

¥ 18,000

KIWAMI Course

Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員さま ¥ 15,000

焼き物入り前菜盛り合わせ  
Assorted grilled appetizers

フカヒレ姿煮込み 白湯仕立て  
Whole stewed shark fin served in plain hot water

伊勢海老のXO醬ソース  
Steamed lobster with XO sauce

和牛肉の煎り焼き 甜麺醬ソース 野菜添え  
Stir-Fried Wagyu beef in sweet bean sauce with vegetables

柔らか鮑の牡蠣ソース 豆鼓風味  
Braised abalone with oyster sauce & black bean sauce

蟹肉入りフカヒレ餡かけ炒飯  
Fried rice with shark fin & crab meat Ankake sauce

マンゴープリン フルーツ盛り合わせ  
Mango pudding & Assorted of fruits

※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.



# 秋桜

¥ 15,000

Cosmos Course

Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員さま ¥ 12,500

前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers

フカヒレの姿煮込み 焼き葱と青菜添え  
Braised Whole Shark Fin with  
Grilled Japanese Leek and Greens

伊勢海老の上海蟹味噌煮込み  
Braised Spiny Lobster with  
Shanghai Crab Roe Miso Sauce

国産牛サーロイン肉の煎り焼き 赤ワインソース  
Pan-Seared Japanese Beef Sirloin with  
Red Wine Sauce

焼き鮭、野菜入り炒飯 いくら添え  
Fried Rice with Grilled Salmon, Vegetables  
and Flying Fish Roe

栗プリン  
Chestnut Pudding

※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

¥11,500

AJISAI Course

Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員さま ¥ 10,000

前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers

蟹肉入りフカヒレ煮込み 青菜添え  
Whole stewed shark fin with crab meat & green vegetable

北京ダック  
国産牛ヒレ肉の黒胡椒ソース 野菜添え  
Roasted Peking Duck  
Domestic beef tenderloin with black pepper sauce & vegetables

大海老の海老すり身巻蒸しチリソース  
Steamed large shrimp with shrimp paste & Chili sauce

干し貝柱入り五目炒飯  
Fried rice with assorted dried scallop

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

¥9,000

Touka Course

Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員さま ¥7,500

前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers

小籠包入りフカヒレスープ  
Shark Fin Soup with Soup Dumplings

大海老の蒸し物  
干し貝柱、野菜入りあんかけ  
Steamed King Prawns with Dried Scallop  
and Vegetable Sauce

和牛肉の炒め  
ピリ辛黒酢ソース 野菜添え  
Stir-fried Japanese Wagyu Beef with  
Spicy Black Vinegar Sauce and Vegetables

海鮮、山くらげ入り炒飯  
Fried Rice with Seafood and Stem Lettuce

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2:00P.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 2:00 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

|                                                             |                           |                         |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------|
|                                                             |                           | 1名さま<br>1Dish<br>¥2,000 |
| おすすめ冷菜銘々盛り<br>Assorted Cold Dish / 推荐拼盆                     |                           |                         |
|                                                             | 2名さま<br>Regular<br>¥4,800 | 3名さま<br>Large<br>¥7,200 |
| 三種冷菜盛り合わせ<br>Three Kinds of Cold Dish / 三拼盆                 |                           |                         |
| くらげの冷菜<br>Cold Jellyfish / 海蜇皮                              | ¥4,200                    | ¥6,300                  |
| 蒸し鶏の冷菜<br>Cold Steamed Chicken with Soy Sauce / 白油鶏         | ¥2,600                    | ¥3,900                  |
| 蒸し鶏の胡麻ソースかけ<br>Cold Steamed Chicken with Sesame Sauce / 棒々鶏 | ¥2,600                    | ¥3,900                  |
| ピータン(あひるの卵)<br>Century Egg / 松花皮蛋                           | ¥2,000                    | ¥3,000                  |
|                                                             |                           | 1 皿<br>1Dish<br>¥600    |
| 搾菜(ザーサイ)<br>Szechuan Pickles / 搾菜                           |                           |                         |

# フカヒレ

## Shark Fin / 排翅

|                                               |                          |
|-----------------------------------------------|--------------------------|
| フカヒレの姿醤油煮込み<br>Braised Shark Fin Whole / 紅焼排翅 | 1枚<br>1 Piece<br>¥12,000 |
| 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<br>Shark Fin Soup with Crabmeat / 蟹肉魚翅湯 | 1名さま<br>1Cup of Soup<br>¥3,000 |
| 胡椒酢入り五目スープ<br>Hot and Sour Soup / 酸辣湯               | ¥1,400                         |
| 玉子スープ<br>Egg Soup / 蛋花湯                             | ¥1,200                         |
| 野菜スープ<br>Vegetable Soup / 素菜湯                       | ¥1,200                         |
| コーンスープ<br>Corn Soup / 包米湯                           | ¥1,200                         |

※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.

## 鶏肉

Chicken / 鶏肉・家鴨

|                                                               |                           |                         |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| 北京ダック<br>Roasted Peking Duck (Skin) / 北京烤鴨皮                   | 1本<br>1 Piece<br>¥2,000   |                         |
| 鶏肉の唐揚げ<br>Deep Fried Chicken / 炸小鶏塊                           | 2名さま<br>Regular<br>¥2,600 | 3名さま<br>Large<br>¥3,900 |
| 鶏肉のカシューナッツ炒め<br>Sautéed Diced Chicken with Cashew Nuts / 腰果鶏丁 | ¥2,600                    | ¥3,900                  |

## 豚肉

Pork / 豚肉

|                                                                           |                           |                         |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| にんにくの芽と豚肉の細切り炒め<br>Sautéed Garlic Sprouts and Shredded Pork / 蒜苗肉絲        | 2名さま<br>Regular<br>¥3,000 | 3名さま<br>Large<br>¥4,500 |
| 酢豚（黒酢または甘酢）<br>Sweet Sour Pork / 糖醋肉條                                     | ¥3,000                    | ¥4,500                  |
| 豚肉とキャベツの味噌炒め<br>Sautéed Pork and Cabbage with Miso Sauce / 回鍋肉            | ¥3,000                    | ¥4,500                  |
| 茄子と豚肉の細切り辛子炒め<br>Sautéed Eggplant and Shredded Pork with Hot Sauce / 魚香茄子 | ¥3,000                    | ¥4,500                  |

## 牛肉

Beef / 牛肉

|                                                                 |                           |                         |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| 牛肉のXO醬炒め<br>Sautéed Beef with XO Sauce / XO醬牛肉                  | 2名さま<br>Regular<br>¥4,000 | 3名さま<br>Large<br>¥6,000 |
| 牛肉の牡蠣ソース炒め<br>Sautéed Beef with Oyster Sauce / 蠔油牛肉             | ¥3,800                    | ¥5,700                  |
| 牛肉の野菜のブラックペッパー炒め<br>Sautéed Beef with Black Pepper / 黑椒牛肉       | ¥3,800                    | ¥5,700                  |
| 牛肉とピーマンの細切り炒め<br>Sautéed Shredded Beef and Green Pepper / 青椒牛肉絲 | ¥3,600                    | ¥5,400                  |

※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<br>Regular | 3名さま<br>Large |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------|
| 小海老と帆立貝のクリーム煮<br>Braised Small Shrimp and Scallop with Cream Sauce / 奶油扇蝦 | ¥4,300          | ¥6,450        |
| 帆立貝とブロッコリーの炒め<br>Sautéed Scallop and Broccoli / 蘭花鮮貝                      | ¥4,300          | ¥6,450        |
| 小海老と帆立貝の紫蘇炒め<br>Sautéed Small Shrimp and Scallop with SHISO Flavor / 翡翠扇蝦 | ¥4,300          | ¥6,450        |
| 大海老のチリソース<br>Braised Large Shrimp with Chili Sauce / 乾焼明蝦                 | ¥4,300          | ¥6,450        |
| 小海老のチリソース<br>Braised Small Shrimp with Chili Sauce / 乾焼蝦仁                 | ¥3,700          | ¥5,550        |
| 小海老のマヨネーズ炒め<br>Sautéed Small Shrimp with Mayonnaise / 奶黃蝦仁                | ¥3,700          | ¥5,550        |
| 白身魚の切り身 甘酢かけ<br>Sweet Sour White Fleshed Fish / 糖醋魚片                      | ¥3,300          | ¥4,950        |
| 白身魚と野菜の炒め<br>Sautéed White Fleshed Fish and Vegetables / 素菜魚片             | ¥3,300          | ¥4,950        |
| 蟹玉<br>Crabmeat with Egg Foo Young / 芙蓉蟹蛋                                  | ¥3,200          | ¥4,800        |

※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<br>Regular | 3名さま<br>Large |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------|
| 蟹肉と青菜の炒め<br>Sautéed Crabmeat with Green Vegetable / 蟹肉青菜               | ¥3,800          | ¥5,700        |
| 八宝菜<br>Sautéed Chop Suey / 八宝菜                                         | ¥2,800          | ¥4,200        |
| 五目野菜炒め<br>Sautéed Mix Vegetables / 炒素什景                                | ¥2,700          | ¥4,050        |
| 茄子と挽き肉の味噌炒め<br>Sautéed Eggplant and Minced Meat with Miso Sauce / 醬爆茄子 | ¥2,700          | ¥4,050        |
| 青菜炒め<br>Sautéed Green Vegetable / 清炒青菜                                 | ¥2,700          | ¥4,050        |
| 白菜のクリーム煮<br>Braised Long White Cabbage with Cream Sauce / 奶油白菜         | ¥2,700          | ¥4,050        |
| 干し貝柱と白菜の煮込み<br>Braised Dried Scallops and Long White Cabbage / 干貝白菜    | ¥2,700          | ¥4,050        |

## 煮込み

### Braised Dish / 炖

|                                                         | 2名さま<br>Regular | 3名さま<br>Large |
|---------------------------------------------------------|-----------------|---------------|
| 鮑のクリーム煮<br>Braised Abalone with Cream Sauce / 奶油鲍魚      | ¥8,000          | ¥12,000       |
| 四川風牛肉の山椒唐辛子煮込み<br>Braised Beef with Hot Sauce / 水煮牛肉    | ¥4,300          | ¥6,450        |
| 蟹肉と豆腐の煮込み<br>Braised Crabmeat and Tofu / 蟹粉豆腐           | ¥3,800          | ¥5,700        |
| 麻婆豆腐<br>Mapo Tofu (Braised Tofu and Minced Meat) / 麻婆豆腐 | ¥2,600          | ¥3,900        |

※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 / 湯麺

|                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------|--------|
| 蟹肉入りフカヒレつゆそば<br>Crabmeat and Shark Fin Soup Noodle / 蟹肉魚翅麺          | ¥7,000 |
| 五目鍋そば (塩味)<br>“Young Chow” Style Soup Noodles with Chop Suey / 揚州鍋麺 | ¥3,000 |
| 五目とろみそば<br>Soup Noodles with Chop Suey / 大滴麺                        | ¥2,700 |
| 酸味と辛味の五目とろみそば<br>Hot and Sour Soup Noodles / 酸辣湯麺                   | ¥2,500 |
| 牛肉細切りつゆそば<br>Soup Noodles with Shredded Beef / 牛肉絲湯麺                | ¥2,500 |
| 海老入りつゆそば<br>Soup Noodles with Shrimp / 蝦仁湯麺                         | ¥2,500 |
| 担々麺<br>Dandan noodles (Sesame Paste Spicy Soup Noodles) / 担々麺       | ¥2,400 |
| 五目つゆそば<br>Soup Noodles with Chop Suey / 什景湯麺                        | ¥2,400 |
| 搾菜入りつゆそば (塩味または醤油味)<br>Soup Noodles with Szechuan Pickles / 搾菜湯麺    | ¥2,400 |

## 焼きそば

### Fried Noodles / 炒麺

|                                                       |        |
|-------------------------------------------------------|--------|
| 酸味と辛味の五目焼きそば<br>Hot and Sour Fried Noodles / 酸辣炒麺     | ¥2,500 |
| 牛肉細切り焼きそば<br>Fried Noodles with Shredded Beef / 牛肉絲炒麺 | ¥2,500 |
| 上海風焼きそば<br>Fried Noodles “SHANGHAI” Style / 上海炒麺      | ¥2,500 |
| 海老入り焼きそば<br>Fried Noodles with Shrimp / 蝦仁炒麺          | ¥2,500 |
| 五目焼きそば<br>Fried Noodles with Chop Suey / 什景炒麺         | ¥2,400 |

※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<br>Fried Rice with Crabmeat and Lettuce / 蟹肉生菜炒飯         | ¥3,300 |
| 五目炒飯<br>Fried Rice with Chop Suey / 什景炒飯                           | ¥2,500 |
| 海老入り餡かけご飯<br>Shrimp Starch Sauce Rice / 蝦仁会飯                       | ¥2,500 |
| 麻婆餡かけご飯<br>Mapo Tofu (Braised Tofu and Minced Meat) on Rice / 麻婆会飯 | ¥2,400 |
| 五目餡かけご飯<br>Chop Suey Starch Sauce Rice / 什景会飯                      | ¥2,400 |
| 五目おこげ<br>Chop Suey on Crispy Rice / 什景鍋巴                           | ¥2,500 |
| ライス<br>Rice / 白飯                                                   | ¥400   |

## おすすめセットメニュー

Set Menu / 套餐

|                                                                                                                                               |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 蟹肉入りフカヒレそばと炒飯の HALF セット(杏仁豆腐付き)<br>Crabmeat and Shark Fin Soup Noodles [Half Size]<br>& Fried Rice [Half Size] with Almond Jelly/ 一套魚翅麵       | ¥5,600 |
| 担々麵と炒飯の HALF セット(杏仁豆腐付き)<br>Dandan noodles (Sesame Paste Spicy Soup Noodles) [Half Size]<br>& Fried Rice [Half Size] with Almond Jelly/ 一套担々麵 | ¥2,800 |

※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 / 鹹點心

|                                                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------|--------|
| 小籠包 (4個)<br>Soup Dumpling (4 pieces) / 小籠包                        | ¥2,200 |
| 豚肉焼売 (4個)<br>Pork Shu-Mai (4 pieces) / 焼売                         | ¥1,800 |
| 海老入り蒸し餃子 (2個)<br>Steamed Shrimp Dumpling (2 pieces) / 蝦餃子         | ¥1,000 |
| フカヒレ入り蒸し餃子 (2個)<br>Steamed Shark's Fin Dumpling (2 pieces) / 魚翅餃子 | ¥1,000 |
| 豚肉春巻 (1本)<br>Pork Spring Roll (1 piece) / 肉絲春巻                    | ¥550   |
| 肉まん<br>Pork Steamed Bun / 肉包子                                     | ¥500   |
| あんまん<br>Bean Jam Steamed Bun / 荳沙包                                | ¥500   |

# デザート

Dessert / 甜點心

|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| メロン入り杏仁豆腐<br>Almond jelly with Melon / 蜜瓜豆腐       | ¥1,500 |
| ライチ入り杏仁豆腐<br>Almond Jelly with Lychee / 荔枝豆腐      | ¥1,100 |
| フルーツ入り杏仁豆腐<br>Almond Jelly with Fruits / 水果豆腐     | ¥1,100 |
| タピオカ入りココナッツミルク<br>Tapioca with Coconut Milk / 西米露 | ¥1,100 |
| マンゴープリン<br>Mango Pudding / 芒果布甸                   | ¥1,200 |
| 胡麻団子 (2個)<br>Sesame Dumpling (2 pieces) / 炸芝麻球    | ¥900   |
| 桃まんじゅう<br>Sweet Steamed Bun / 桃沙包                 | ¥650   |

※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。

お客さま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、お客さま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. お客さまへ安全なお料理・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.