

陽明殿 ～美味多彩～
YOMEIDEN ~BIMITASAI~

福 ～春の彩り～
FUKU ~Spring Color~

フカヒレゼリー入り野菜のムース
Vegetable Mousse with Shark Fin Jelly

フカヒレゼリー入り野菜のムース
Vegetable Mousse with Shark Fin Jelly

”美味多彩”前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

干し海老入り帆立貝とアオリイカの塩味炒め
ピリ辛ガーリック風味
Sautéed Scallops and Bigfin Reef Squid, Dried with
Spicy and Salty, Garlic Flavor

帆立貝と真鯛、春野菜の塩味炒め
Sautéed Scallops, Red Sea Bream and
Spring Vegetables Salty

フカヒレ姿(背びれ約40g)とアワビの陶板仕立て
三種の野菜とともに
Shark Fin(Dorsal Fin), Abalone with Three Kinds of Vegetables

フカヒレのステーキ 臨醐山黒酢ソース
Shark Fin Steak with Brack Vinegar Sauce

※フカヒレは尾びれ(約90g)にプラス4,000円でご変更いただけます。
※Shark Fin(Tail Fin) is also available for an additional charge of 4,000 yen

和牛肉と山菜の炒め ブラックビーンズソース
Sautéed Japanese Beef and Vegetables with Brack Beans Sauce

タラバ蟹とオリジナルXO醬のチャーハン
Fried Rice with King Crabmeat and XO Sauce

海老とアスパラガスのチャーハン 揚げ桜海老添え
Fried Rice with Shrimp, Asparagus and Deep Fried Sakura Shrimp

杏仁豆腐 燕の巣とフルーツ添え
Almond Jelly with Fruits and Edible Bird's Nest

杏仁豆腐 フルーツ飾り
Almond Jelly with Fruits

¥20,000
SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥18,000

¥15,000
SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥13,000

※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 CLUB rates cannot combined with various discounts.

禄
ROKU

寿
KOTOBUKI

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

ズワイ蟹と生海苔入りフカヒレスープ
Shark Fin Soup with Snow Crabmeat and Raw Seaweed

海の幸と野菜の塩味炒め 大葉風味
Sautéed Seafood and Vegetables with Salty Siso Flavor

大海老の葱生姜炒め煮
Braised Prawn with Ginger and Leek

海老の甘酢ソース 中華風蒸しパン添え
Braised Shrimp with Sweet Vinegar Sauce,
Steamed Chinese Bread

和牛肉と野菜の香り辛し炒め
Sautéed Japanese Beef and Vegetables with Spicy Flavor

牛肉と野菜の細切りあんかけ焼きそば
Fried Noodles with Shredded Beef and Vegetables
Starchy Sauce

菜の花とジャコのチャーハン
Fried Rice of Canola Flower and Small Fish

デザート
Dessert

濃厚マンゴープリン
Mango Pudding

¥10,000

¥7,000

【ご宿泊者さまご優待特典 Staying Guest Benefit】

- ・ [禄・寿] 点心三種セイロ蒸し
[ROKU・KOTOBUKI] 3 kings of dim sum
- ・ [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。
[FUKU] One Drink ※There is another Drink Menu for Staying Guest Benefit [FUKU]

お子さまコース

CHILD'S COURSE

前菜三種盛り合わせ

Three Kinds of Appetizer Assortment

コーンスープ

Corn Soup

点心三種盛り合わせ

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・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

コーンスープ

Corn Soup

盛り合わせプレート

Assorted Plate

クラゲ、チャーシュー、カニ玉子

ハッシュドポテト、焼売

海老フライ、鶏肉の唐揚げ、桃まんじゅう

Chilled Jellyfish、Sliced Barbecued Pork、Scrambled Eggs with

Crabmeat、Hash Browns、Steamed Shu-mai Dumpling

Fried Shrimp、Deep Fried Chicken、Peach Steamed Bun

タラバ蟹のチャーハン

Fried Rice with Crabmeat

バニラアイスクリーム

Vanilla Ice Cream

¥2,500

大海老のチリソース煮

Braised Prawns with Chili Sauce

¥3,300

¥4,950

乾 焼 蝦 球

薬味をたっぷり使用し、豆板醤の香りと辛味を引き立たせた本格的な四川風のチリソース煮です。

麻婆豆腐

Braised Bean Curd with Spicy Minced Beef Sauce

¥2,600

¥3,900

麻 婆 豆 腐

上質な木綿豆腐に豆板醤や四川山椒の聞いた陽明殿自慢の麻婆豆腐です。

<シグネチャーディッシュ>

フカヒレと山海珍味の壺蒸し仕立て

< Chefs Signature Dish > Braised Shark Fin and Feast Fit for a King Steamed Pot Style

¥5,000

フッ チュー チョン
佛 跳 牆

フカヒレや鶏の玉子など山海珍味を時間をかけて調理する、福建料理の伝統的なスープです。

名前の由来は「あまりの美味しそうな香りに修行僧ですらお寺の塙を飛び越えてくる」という詩にあるとされています。

「佛」は僧侶、「跳」は跳ぶ、「牆」は壁や塙の意味がある。

※調理時間に20分〜30分頂戴します。 ※It takes 20-30 minites to cook.

伊勢海老のスパイシー炒め

Sautéed Spicy Spiny lobster

¥6,500

辣 子 龍 蝦

朝天唐辛子と鷹の爪2種類の唐辛子を使用し、時間をかけて炒めることで本来の辛味を味わうことができます。

ニンニクや生姜の香ばしい香りと五香粉が相乗したスパイシーな一品です。

吉切鯨のフカヒレ姿煮込み 陶板仕立て

Braised Shark Fin Whole "Blue Shark"

¥13,200

紅 焼 大 青 鯊 屬 翅

じっくり煮込んだ鶏ガラでコクのある白湯スープに醤油を加え香り付けした濃厚な上海風スープに仕上げました。

フカヒレは熱々に熱した陶板でお楽しみいただけます。



麻婆豆腐



吉切鯨のフカヒレ姿煮込み 陶板仕立て



伊勢海老のスパイシー炒め

前菜 APPETIZER 冷盤

		小 盆 / 2 名 Small / 2 Persons	中 盆 / 3 名 Regular / 3 Persons
五 味 拼 盤	五種冷菜の盛り合わせ Five Kinds of Appetizer Assortment	¥4,800	¥7,200
三 味 拼 盤	三種冷菜の盛り合わせ Three Kinds of Appetizer Assortment	¥3,600	¥5,400
冷 鮑 魚	アワビの薄切り冷菜 Chilled Sliced Abalone	¥8,000	¥12,000
海 蜇 皮	クラゲの冷菜 Chilled Jelly Fish	¥3,100	¥4,650
蜜 汁 叉 焼	チャーシュー Chinese Roast Pork "Cha Siu"	¥2,500	¥3,750
冷 白 鶏	蒸し鶏の冷菜 Chilled Steamed Chicken	¥2,300	¥3,450
棒 々 鶏	蒸し鶏の細切り 胡麻ソース Chilled Steamed Chicken with Sesame Sauce	¥2,300	¥3,450
松 花 皮 蛋	ピータン Century Egg	¥1,500	¥2,250
醋 腌 蔬 菜	野菜の甘酢漬け Pickled Vegetables with Sweet Vinegar	¥1,800	¥2,700

ベジタリアン VEGETARIAN 菜食主義

蔬 菜 湯	V 野菜スープ Vegetable Soup	¥800
清 炒 蔬 菜	V 取り合わせ野菜の塩味炒め Sautéed Vegetables Savory Flavor	¥2,000
乾 焼 蔬 菜	V 野菜のチリソース煮 Braised Vegetables with Chili Sauce	¥2,200
蔬 菜 豆 腐	V 豆腐と野菜の煮込み Stewed Tofu and Vegetable	¥2,200
蔬 菜 盖 飯	V 野菜あんかけご飯 Sautéed Vegetables Starchy Sauce with on Rice	¥2,000

フカヒレ SHARK FIN 魚翅

紅 焼 大 青 鯊 屬 翅	吉切鯨のフカヒレ姿煮込み Braised Shark Fin Whole "Blue Shark"	100g	¥13,200
---------------	--	------	---------

紅 焼 海 皇 翅	毛鹿鯨のフカヒレ姿煮込み 陶板仕立て Braised Shark Fin Whole "Salmon Shark"	(※10g=¥1320)
	200g	¥26,400 より



※在庫状況は、係におたずねください。
※Please ask the staff in charge about the stock

スープ SOUP 湯

蟹 肉 魚 翅 湯 (醤油味・塩味)	タラバ蟹入りフカヒレスープ (醤油 または 塩) Shark Fin Soup with King Crabmeat (Soy Sauce or Salt Taste)	¥3,200
干 貝 魚 翅 湯	干し貝 柱入りフカヒレスープ Shark Fin Soup with Dried Scallops	¥3,200
酸 辣 湯	五目酸味スープ Mixed Hot and Sour Soup	¥1,000
玉 米 湯	コーンスープ Corn Soup	¥900
蛋 花 湯	玉子スープ Egg Soup	¥900
蔬 菜 湯	野菜スープ Vegetables Soup	¥900

海の幸 SEAFOOD 海鮮

			小盆/2名 Small/2Persons	中盆/3名 Regular/3Persons
龍蝦		伊勢海老料理 ※伊勢海老は外国産を使用 Sautéed Spiny Lobster	¥6,500	¥9,750
< お好みの味付けをお選びください。 > Please Choose Your Favorite Seasoning.				
①	乾	焼	①チリソース	Chili Sauce
②	葱	姜	②葱生姜	Ginger and Leek
③	奶	黄	③マヨネーズ	Mayonnaise Sauce
蝦球		大海老料理 Braised Prawns	¥3,300	¥4,950
< お好みの味付けをお選びください。 > Please Choose Your Favorite Seasoning.				
①	乾	焼	①チリソース	Chili Sauce
②	葱	姜	②葱生姜	Ginger and Leek
③	奶	黄	③マヨネーズ	Mayonnaise Sauce
蠔油鮑魚 (整 个)		アワビのオイスターソース姿煮込み (1個) Braised Abalone in Oyster Sauce (1 piece)	¥5,000	
蠔油鮑片		アワビの薄切りオイスターソース煮込み Braised Abalone and Vegetables in Oyster Sauce	¥9,000	¥13,500
奶油鮑片		アワビの薄切りクリーム煮 Braised Abalone and Vegetables in Cream Sauce	¥9,000	¥13,500
糖醋魚片		白身魚の甘酢ソース Steamed White Fish with Sweet Vinegar Sauce	¥2,800	¥4,200
蔬菜扇貝		帆立貝と野菜のオイスターソース炒め Sautéed Scallops and Vegetables with Oyster Sauce	¥3,200	¥4,800
X O 醬扇貝		帆立貝と野菜のXO醬炒め Sautéed Scallops and Vegetables with XO Sauce	¥3,400	¥5,100
蟹肉青菜		タラバ蟹と青菜の炒め Sautéed King Crab and Green Vegetables	¥4,200	¥6,300
芙蓉蟹蛋		カニ玉子 Chinese Omelet with Crabmeat	¥2,800	¥4,200

野菜 VEGETABLE 素菜

		小盆/2名 Small/2Persons	中盆/3名 Regular/3Persons
蟹肉扒時菜	野菜のタラバ蟹肉あんかけ Boiled Vegetables with King Crabmeat in Starchy Sauce	¥3,300	¥4,950
清炒蔬菜	取り合わせ野菜の塩味炒め Sautéed Vegetables Savory Flavor	¥2,000	¥3,000
奶油時菜	野菜のクリーム煮 Boiled Vegetables with Cream Sauce	¥2,000	¥3,000
麻婆茄子	麻婆茄子 Braised Eggplant with Spicy Minced Beef Sauce	¥2,200	¥3,300
炒豆苗	豆苗の炒め Sautéed Pea Sprouts	¥1,800	¥2,700
	<お好みの味付けをお選びください。> Please Choose Your Favorite Seasoning.		
① 蒜 香	①ニンニク Garlic		
② 葱 姜	②葱生姜 Ginger and Leek		
③ 香 辣	③ピリ辛 Spicy		

豆腐 BEAN CURD 豆腐

蟹肉豆腐	タラバ蟹入り豆腐煮 Braised Bean Curd with King Crabmeat	¥3,300	¥4,950
海鮮豆腐	海の幸入り豆腐煮 Braised Bean Curd with Seafood	¥2,700	¥4,050
八珍豆腐	五目入り豆腐煮 Braised Bean Curd with Mixed Food	¥2,400	¥3,600
麻婆豆腐	麻婆豆腐 Braised Bean Curd with Spicy Minced Beef Sauce	¥2,600	¥3,900

鴨・鶏 POULTRY 鴨肉・鶏肉

		小盆/2名 Small/2Persons	中盆/3名 Regular/3Persons
北 京 烤 鴨 (2 个)	北京ダック (2枚) Beijing Duck Crepe Rolled Style (2 pieces)	¥2,600	
北 京 烤 (甜 醬 ・ 梅 醬)	北京ダック2種の味わい (甘味噌・梅味噌) Two Flavors of Beijing Duck Crepe Rolled Style (Sweet Miso・Plum Miso)	¥2,600	
炸 子 鶏 球	鶏肉の唐揚げ Deep-Fried Chicken	¥2,000	¥3,000
油 淋 鶏	鶏肉の唐揚げ 香味ソース Chinese-Style Deep-Fried Chicken with Sesame Oil Sauce	¥2,000	¥3,000
腰 果 鶏 丁	鶏肉とカシューナッツの炒め Sautéed Chicken with Cashew Nuts	¥2,200	¥3,300

牛肉 BEEF 牛肉

青 椒 牛 肉 絲	牛肉とピーマンの細切り炒め Sautéed Shredded Beef and Green Pepper	¥3,000	¥4,500
蠔 油 牛 肉	和牛肉のオイスターソース炒め Sautéed Japanese Beef and Vegetables with Oyster Sauce	¥3,400	¥5,100
黒 椒 牛 肉	和牛肉と野菜の黒胡椒炒め Sautéed Japanese Beef and Vegetables with Black Pepper	¥3,400	¥5,100
XO 醬 牛 肉	和牛肉と野菜のXO醬炒め Sautéed Japanese Beef and Vegetables with XO Sauce	¥3,800	¥5,700

豚肉 PORK 猪肉

咕 咭 肉	酢豚 (甘酢 または 黒酢) Braised Pork and Vegetables with Sweet Vinegar or Black Vinegar	¥2,500	¥3,750
回 鍋 肉 片	豚肉とキャベツの辛子黒味噌炒め Sautéed Pork and Cabbage with Spicy Soy Bean Sauce	¥2,500	¥3,750
魚 香 茄 子	茄子と豚肉の細切り香り辛し炒め Sautéed Shredded Eggplant and Pork with Spicy Flavor	¥2,500	¥3,750

おすすめつゆそば

Recommendation

味噌拉麺	赤味噌と白味噌をブレンドした「特製味噌ラーメン」 Original Miso Ramen 北海道の味噌ラーメンをイメージし、赤味噌と白味噌をブレンド。コクがあり、香り高くスパイシーで濃厚な味噌ラーメン。北海道出身の総支配人おすすめの一品。	¥2,200
黒酢酸辣湯麺	黒酢入り「酸味と辛味のつゆそば」 Soup Noodles with Hot and Sour (Black Vineger) Starchy Sauce コク深い黒酢の酸味と辣油の辛味が調和したつゆそば。	¥2,400
麻辣担々麺	痺れる辛さ「麻辣坦々麺」 Mala Dandan Noodles (Spicy and Numbing Seasoning) 濃厚なオリジナル肉味噌と青菜をトッピングして、山椒の香りと痺れる辛さがくせになる担々麺。	¥2,500
酸辣湯麺	五目入り酸味つゆそば Soup Noodles with Hot and Sour	¥2,200
葱油叉焼湯麺	葱とチャーシュー入りつゆそば Soup Noodles with Welsh Onion and Barbecued Pork	¥2,200
牛肉絲湯麺	牛肉細切り入りつゆそば Soup Noodles with Shredded Beef	¥2,400
八珍湯麺	五目入りつゆそば Soup Noodles with Mixed Food	¥2,600
打滷湯麺	アワビとナマコ入り五目とろみそば Soup Noodles with Abalone and Sea Cucumber Chop Suey	¥3,600
蟹肉魚翅湯麺	フカヒレとタラバ蟹のあんかけつゆそば Soup Noodles with Braised Shark Fin and King Crabmeat Starchy Sauce	¥6,800
鶏湯麺	蒸し鶏入りつゆそば Soup Noodles with Steamed Chicken	¥2,200
素菜湯麺	野菜入りつゆそば Soup Noodles with Vegetables	¥2,200
蝦仁湯麺	海老入りつゆそば Soup Noodles with Shrimp	¥2,400
海鮮湯麺	海の幸入りつゆそば Soup Noodles with Seafood	¥3,200
坦々麺	担々麺 Soup Noodles with Sesame Hot Sauce	¥2,200

焼きそば FRIED NOODLE 炒麵

叉焼香炒麵	チャーシューと葱の炒め焼きそば Fried Noodle with Chinese Roasted Pork and Leek	¥2,200
酸辣炒麵	酸味と辛味のアんかけ焼きそば Fried Noodles with Hot and Sour Starchy Sauce	¥2,400
牛肉絲炒麵	牛肉細切り入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Shredded Beef Starchy Sauce	¥2,400
八珍炒麵	五目入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Mixde Food Starchy Sauce	¥2,600
素菜炒麵	野菜入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Vegetable Starchy Sauce	¥2,200
蝦仁炒麵	海老入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Shrimp Starchy Sauce	¥2,400
蟹肉炒麵	タラバ蟹入り上海風焼きそば Fried Noodles with King Crabmeat Shanghai Style	¥2,800
海鮮炒麵	海の幸入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Seafood Starchy Sauce	¥3,200

飯 RICE 飯

鹹菜炒飯	高菜とチャーシュー入りチャーハン Fried Rice with Takana Mustard Greens and Barbecued Pork	¥2,200
八珍炒飯	五目入りチャーハン Mixed Food Fried Rice	¥2,400
海鮮XO炒飯	海の幸とオリジナルXO醬入りチャーハン Fried Rice with Seafood and XO Sauce	¥2,800
蟹肉生菜炒飯	タラバ蟹とレタスのチャーハン Fried Rice of King Crabmeat and Lettuce	¥4,200
蟹肉魚翅炒飯	フカヒレとタラバ蟹のあんかけチャーハン Braised Shark Fin with King Crabmeat Starchy Sauce on Fried Rice	¥4,800
八珍蓋飯	五目入りかけご飯 Gomoku Mix with Sauce on Rice	¥2,400
牛肉蓋飯	牛肉のオイスターソースかけご飯 Sautéed Beef and Vegetables with Oyster Sauce on Rice	¥2,800
海鮮粥	海の幸入り中華粥 Rice Porridge with Seafood	¥2,000
魚翅原粥	フカヒレ入りお粥 Rice Porridge with Shark Fin	¥2,400

点心 DIM SUM 点心

水晶蝦餃 (2 个)	海老入り蒸し餃子 (2個) Steamed Shrimp Dumplings (2 pieces)	¥660
焼売 (2 个)	焼売 (2個) Steamed Pork Dumplings (2 pieces)	¥660
小籠包 (2 个)	小籠包 (2個) Steamed Dumplings with Pork (2 pieces)	¥660
魚翅餃 (2 个)	フカヒレ餃子 (2個) Steamed Shark Fin Dumplings (2 pieces)	¥660
蘿蔔糕 (2 个)	大根餅 (2個) Fried Daikon Radish Cake (2 pieces)	¥660
生煎韭菜包 (2 个)	焼きニラまんじゅう (2個) Fried Dumplings with Shrimp and Leek (2 pieces)	¥660
春卷 (2 个)	春巻き (2個) Deep Fried Spring Rolls (2 pieces)	¥800
花捲 (2 个)	中華風蒸しパン (2個) Steamed Bread (2 pieces)	¥660
寿桃包 (2 个)	桃まんじゅう (2個) Peach Shaped Bean Paste Bun (2 pieces)	¥660

デザート DESSERT 甜品

芝麻球 (2 个)	あん入り胡麻団子 (2個) Deep Fried Sweet Sesame Balls (2 pieces)	¥700
香草味冰淇淋	バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	¥800
珍珠芒果奶	タピオカ入りマンゴーミルク Mango Milk with Tapioca	¥900
水果西米露	タピオカ入りココナッツミルク Coconuts Milk with Tapioca	¥900
杏仁豆腐	杏仁豆腐 フルーツ添え または レモン添え Almond Jelly with Fruits or Lemon	¥1,200
芒果布丁	マンゴープリン Mango Pudding	¥1,200
芒果汁杏仁豆腐	杏仁豆腐入りマンゴーデザート Mango Dessert with Almond Jelly	¥1,200