

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

北海道の味わい前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

”美味多彩”前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

北海しまえびと帆立貝の黒海苔入り
ガーリックパウダー炒め
Sautéed Hokkai Shrimp and Scallops, Black Seaweed with
Garlic Powder

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

フアツ チュウ チョン
”佛跳牆”
北海道産ツブ貝、知床どり、フカヒレ入り
山海珍味の壺蒸し仕立て
Braised Whelk Shellfish and Shiretoko Chicken,
Shark Fin and Feast Fit for a King Steamed Pot Style

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

北海道産和牛のブリスケットの酵母煮
バルサミソース
Braised Hokkaido Beef Brisket with Balsamic 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

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

厚岸産あさり”あさりえもん”白湯スープそば
Asariemon (Akkeshi Clams) Soup Noodle

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

北海道産ヨーグルトデザート ハスカップソース
Hokkaido Yogurt Desert with Haskap Sauce

¥20,000

¥16,000

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

¥13,000

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

¥11,000

¥7,000

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

¥10,000

【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

北海道フェア 2024

2024.4.27 Sat. - 6.30 Sun.

The Prince Park Tower Tokyo



		小盆/2名 Small/2Persons	中盆/3名 Regular/3Persons
焼肉	北海道ブランド豚”ゆめの大地”クリスピーポーク Crispy Hokkaido Pork	¥2,600	¥3,900
	中国料理定番の焼き物前菜を北海道ブランド豚”ゆめの大地”で仕上げた一品。 皮付きバラ肉を特製の釜で焼き上げました。独特の食感と五香粉の香りをお楽しみください。		
蠔油芦笋牛肉	北海道産和牛肉とアスパラガス 金のオイスターソース炒め Sautéed Hokkaido Beef and Asparagus with Oyster Sauce	¥3,600	¥5,400
	厚岸産の牡蠣を贅沢に使用し、風味豊かに仕上げた金のオイスターソース。 北海道産和牛肉とアスパラガスの融合をお楽しみください。		
	< Chefs Signature Dish >		
フアッ チュー チョン 佛 跳 牆	北海道産ツブ貝、知床どり、フカヒレ入り山海珍味の壺蒸し仕立て Braised Whelk Shellfish and Shiretoko Chicken, Shark Fin and Feast Fit for a King Steamed Pot Style		¥5,000
	北海道産のツブ貝や知床どりを使用しており、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塀を飛び越えてくる」という詩にあるとされています。		
	※調理時間に20分～30分頂戴します。 ※It takes 20-30 minites to cook.		
	【1日限定10食】		
蛤蜊白湯麵	厚岸産あさり”あさりえもん”白湯スープそば Asariemon (Akkeshi Clams) Soup Noodle		¥2,800
	身入りがよく大粒で風味豊かな味わいの厚岸産あさり”あさりえもん”。 凝縮されたあさりの出汁を効かせた白湯スープ。		
脆皮鶏翅	鶏手羽先揚げ Deep-Fried Chicken Wings	6本 6Pieces	12本 12Pieces
	表面をカリッと、中はジューシーに揚げた北海道のソウルフード。 北海道出身の当ホテル総支配人もおすすめの一品です。		
味噌拉麵	北海道味噌ラーメン Hokkaido Miso Ramen		¥2,200
	北海道産白味噌と赤味噌をブレンドし、香り高くスパシーな 北海道味噌ラーメンをイメージした濃厚な味わいが特徴の一杯。		

前菜 APPETIZER 冷盤

		小盆/2名 Small/2Persons	中盆/3名 Regular/3Persons
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
蜜汁叉燒	チャーシュー Chinese Roast Pork "Cha Siu"	¥2,500	¥3,750
冷白鷄	蒸し鷄の冷菜 Chilled Steamed Chicken	¥2,300	¥3,450
棒々鷄	蒸し鷄の細切り 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
乾燒蔬菜	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

吉切鯊のフカヒレ姿煮込み 陶板仕立て
Braised Shark Fin Whole "Blue Shark"

(※10g=¥1320)

100g ~ ¥13,200 ~

紅焼海皇翅

毛鹿鯊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 ~



※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	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
<p><お好みの味付けをお選びください。> Please Choose Your Favorite Seasoning.</p>				
①	乾	焼		
②	葱	姜		
③	奶	黄		
		①チリソース Chili Sauce		
		②葱生姜 Ginger and Leek		
		③マヨネーズ Mayonnaise Sauce		
蝦	球	大海老料理 Braised Prawns	¥3,300	¥4,950
<p><お好みの味付けをお選びください。> Please Choose Your Favorite Seasoning.</p>				
①	乾	焼		
②	葱	姜		
③	奶	黄		
		①チリソース Chili Sauce		
		②葱生姜 Ginger and Leek		
		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)	¥5,000
			Braised Abalone in Oyster Sauce (1 piece)	
蠔	油	鮑	片	
			アワビの薄切りオイスターソース煮込み	¥9,000
			Braised Abalone and Vegetables in Oyster Sauce	¥13,500
奶	油	鮑	片	
			アワビの薄切りクリーム煮	¥9,000
			Braised Abalone and Vegetables in Cream Sauce	¥13,500
糖	醋	魚	片	
			白身魚の甘酢ソース	¥2,800
			Steamed White Fish with Sweet Vinegar Sauce	¥4,200
蔬	菜	扇	貝	
			帆立貝と野菜のオイスターソース炒め	¥3,200
			Sautéed Scallops and Vegetables with Oyster Sauce	¥4,800
X	O	醬	扇	貝
			帆立貝と野菜のXO醬炒め	¥3,400
			Sautéed Scallops and Vegetables with XO Sauce	¥5,100
蟹	肉	青	菜	
			タラバ蟹と青菜の炒め	¥4,200
			Sautéed King Crab and Green Vegetables	¥6,300
芙	蓉	蟹	蛋	
			カニ玉子	¥2,800
			Chinese Omelet with Crabmeat	¥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個)	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
炸子鷄球	鶏肉の唐揚げ Deep-Fried Chicken	¥2,000	¥3,000
油淋鷄	鶏肉の唐揚げ 香味ソース Chinese-Style Deep-Fried Chicken with Sesame Oil Sauce	¥2,000	¥3,000
腰果鷄丁	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
黑椒牛肉	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

咕啞肉	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炒め Sautéed Shredded Eggplant and Pork with Spicy Flavor	¥2,500	¥3,750

つゆそば SOUP NOODLE 湯麺

酸辣湯麵	五目入り酸味つゆそば Soup Noodles with Hot and Sour	¥2,200
葱油叉燒湯麵	葱とチャーシュー入りつゆそば Soup Noodles with Welsh Onion and Barbecued Pork	¥2,200
牛肉絲湯麵	牛肉細切り入りつゆそば Soup Noodles with Shredded Beef	¥2,400
八珍湯麵	五目入りつゆそば Soup Noodles with Mixed Food	¥2,600
打滷湯麵	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
蟹肉魚翅湯麵	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
鶏湯麵	蒸し鶏入りつゆそば Soup Noodles with Steamed Chicken	¥2,200
素菜湯麵	野菜入りつゆそば Soup Noodles with Vegetables	¥2,200
蝦仁湯麵	海老入りつゆそば Soup Noodles with Shrimp	¥2,400
海鮮湯麵	海の幸入りつゆそば Soup Noodles with Seafood	¥3,200
坦々麵	担々麵 Soup Noodles with Sesame Hot Sauce	¥2,200
味噌拉麵	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	¥2,200

つゆそば SOUP NOODLE 湯麺

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
担々麺	担々麺 Soup Noodles with Sesame Hot Sauce	¥2,200
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	¥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	酸味と辛味のおんかけ焼きそば Fried Noodles with Hot and Sour Starchy Sauce	¥2,400
牛肉絲炒麵	牛肉細切り入りおんかけ焼きそば Fried Noodles with Shredded Beef Starchy Sauce	¥2,400
八珍炒麵	五目入りおんかけ焼きそば Fried Noodles with Mixde Food Starchy Sauce	¥2,600
素菜炒麵	野菜入りおんかけ焼きそば Fried Noodles with Vegetable Starchy Sauce	¥2,200
蝦仁炒麵	海老入りおんかけ焼きそば 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	海の幸入りおんかけ焼きそば 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おんかけチャーハン 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