

【Dinner】

中国料理

古稀殿

期間：2026年4月20日（月）～2026年5月6日（水）

20th Apr. 2026 ～ 6th May. 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)	6 枚(6piece)	¥ 9,900
	8 枚(8piece)	¥ 13,200
	16 枚(16piece)	¥26,400

皮付きバラ肉のカリカリ焼き ¥3,300
Crispy Roasted Pork

皮のパリッとした食感と、ジューシーな肉の旨味を堪能する
中国料理を代表する焼き物。
ポイルしてから 12 時間以上乾燥させた後、
中華窯で真っ黒になるまで焼きあげる皮付きの豚バラ肉は、
表面を丁寧に包丁で削り取ることで香ばしく鮮やかなきつね色を魅せます。

佛跳牆 ¥6,600
(ふかひれ入り山海の壺蒸しスープ)

Buddha Jumps Over the Wall Soup
(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をご用意いたします。

1 皿 (1 Dish)

焼き餃子 (5個)

Pan-Fried Dumplings (5 Pieces)

丁寧に手包みし、鉄鍋で焼き上げた自家製焼き餃子です。

¥1,500



蓮の葉ちまき (1個)

Lotus Leaf-Wrapped Sticky Rice (1 Piece)

金華ハムをはじめ、干し貝柱・干し海老・干し肉腸詰などの具材を使用しております。乾物の濃厚な旨味を吸ったもち米と、後味を爽やかに引き締める陳皮の香りをお楽しみください。

¥800



焼き小籠包 (2個)

Pan-Fried Soup Dumplings (2 Pieces)

豚肉の旨味を凝縮した餡とスープを包み込み、香ばしく焼き上げた点心です。カリッと焼き上げた底面と、もっちりした皮、溢れる肉汁が織りなす味わいをご堪能ください。

¥760



XO 醬和え大根餅 サラダ添え (2個)

Chinese Radish Cake with XO Sauce (2 Pieces)

大根餅に柚子の皮を練りこんで丁寧に焼き上げました。XO 醬で味を付けたサラダと、大根餅をご一緒にお召し上がりください。

¥1,400



エッグタルト (1個)

Egg Tart (1 Piece)

バター香るサクサクのクッキー生地に、卵の風味豊かな、なめらかカスタードを流し込み、香ばしく焼き上げた、やさしい甘さのデザートです。

¥700



タピオカ入りマンゴージェザー (1個)

Mango Dessert with Tapioca (1 Piece)

マンゴーのとろける甘みと、ココナッツミルクのまろやかなコク、プチプチとしたタピオカの食感とグレープフルーツの爽やかな酸味がアクセントを添えます。

¥1,200



翡翠 HISUI

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

フカヒレの姿煮

Braised Shark Fin

真鯛のチリソース 松笠仕立て

Pan Fried Red Sea Bream with Chili Sauce

黒毛和牛とグリーンアスパラガスの豆鼓炒め

Stir-Fried Japanese Beef and Green Asparagus with Black Beans Sauce

桜海老のチャーハン

Fried Rice with SAKURA Shrimp

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

ズワイ蟹入り蕪とフカヒレのスープ

Shark Fin Soup with Turnip and Snow Crab Meat

大海老とアオリイカの野菜炒め

Stir Fried Prawn, Squid and Vegetable

北京ダックと大根餅

Roasted Pecking Duck (Skin) and Chinese Radish Cake

活蝦夷鮑のガーリック蒸し

Steamed Abalone with Chopped Garlic

桜海老としらすのチャーハン

Fried Rice with Whitebait and SAKURA Shrimp

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

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

吉切鮫フカヒレの姿煮込み

Braised Shark Fin

オマール海老の葱生姜炒め

Stir Fried Lobster with Leek and Ginger

イサキの豆酥醬蒸し 芥藍菜添え

Steamed Grunt Fish with Crispy Soybean Sauce

東京ビーフサーロインの沙茶醬炒め

Stir Fried TOKYO Beef Sirloin with Satay Sauce

蒸し鶏と葱油の和えそば

Tossed Noodles with Steamed Chicken and Leek Oil

シェフおすすめデザート

Dessert

¥ 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

ズワイ蟹とフカヒレの白湯煮込み

Braised Snow Crab Meat and Shark Fin with White Broth

活蝦夷鮑と野菜の塩味炒め

Stir Fried Abalone and Vegetable with Salt

北京ダック

Roasted Pecking Duck (Skin)

活伊勢海老(国産)の葱生姜蒸し

Steamed Japanese Spiny Lobster with Leek and Ginger

黒毛和牛サーロインの甘辛仕立て

Sautéed Japanese Beef Sirloin with Sweet and Spicy Sauce

桜海老と野菜の煮込みそば

Braised Noodles with SAKURA Shrimp and Vegetable

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
- ★ ど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

鼓汁/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

★帆立貝と野菜の炒め 時菜炒帶子 Seafood Scallop with Assorted Vegetables	2名(2 Persons) ¥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 韭黄炒蝦仁 Sautéed Shrimp and Yellow Chive	¥4,000
海老の XO 醬炒め 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
★海老入りオムレット 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 百花蟹钳 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

★ 八種の野菜と木の子の炒め

鮮炒素菜

Sautéed Mixed Vegetables

2名(2 Persons)

¥2,200

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 醬炒め

XO 醬 / Stir Fried with XO Sauce

五目野菜煮込み

會羅漢齋

Braised Mixed Vegetables

¥2,400

干し貝柱と白菜の煮込み

干貝煮白菜

Stewed Dried Scallops and Chinese Cabbage

¥2,400

野菜と蟹肉の煮込み

蟹肉扒時菜

Stewed Vegetable and Crab Meat

¥2,800

★ 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 4枚 (4piece) ¥6,600
金陵片鴨 8枚 (8piece) ¥13,200
Roasted Peking Duck (Skin) 16枚(16piece) ¥26,400
- 鶏肉の唐揚げ 2名(2 Persons)
碎炸鶏球 ¥2,400
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

- 麻婆豆腐 2名(2 Persons)
麻婆焼豆腐 ¥2,200
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

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 黒胡椒 / 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
炒上雜碎 / 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
海鮮湯麺
Soup Noodle with Seafood | ¥3,800 |
| 和牛肉入りつゆそば
牛肉湯麺
Soup Noodle with Beef | ¥2,600 |
| 海老入りつゆそば
蝦仁湯麺
Soup Noodle with Shrimp | ¥2,400 |
| 五目つゆそば
八珍湯麺
Soup Noodle with Chop-Suey | ¥2,300 |
| 酸味と辛味とろみつゆそば (塩)
酸辣湯麺
Hot and Sour Soup Noodle (Salt Taste) | ¥2,200 |
| 叉焼入りつゆそば
叉焼湯麺
Soup Noodle with Barbecue Pork | ¥2,200 |
| 海老ワンタン麺
上湯餛飩麺
Won Ton Noodle with Shrimp | ¥2,000 |
| ★ 坦々麺
香麻担担麺
Dan Dan Noodle | ¥2,200 |
| つゆそば
光麺
Soup Noodle with Green Onion | ¥1,500 |

炒麵【焼きそば】

FRIED NOODLE

海の幸入り焼きそば 海鮮炒麵 Fried Noodle with Seafood	¥3,800
五目焼きそば 八珍炒麵 Fried Noodle with Chop-Suey	¥2,300
海老入り焼きそば 蝦仁炒麵 Fried Noodle with Shrimp	¥2,300
牛肉とピーマンの細切り入り焼きそば 青椒牛肉絲炒麵 Fried Noodle with Beef and Green Pepper	¥2,200
鶏肉の細切り入り焼きそば 鶏絲炒麵 Fried Noodle with Shredded Chicken	¥2,200
★ 香港醬油焼きそば 鼓油皇炒麵 Fried Noodle with Hong Kong Soy Sauce	¥2,200
★ 海の幸入りおこげ 海鮮鍋巴 Sizzling Rice with Seafoods	¥3,700
五目おこげ 八珍鍋巴 Sizzling Rice with Chop-Suey	¥2,400

★ 料理長おすすめ料理 Chef's recommendations

飯【ご飯】

RICE

- | | |
|---|--------|
| ★五目チャーハン
什錦炒飯
Fried Rice with Chop Suey | ¥2,300 |
| ズワイ蟹とレタスのチャーハン
蟹肉生菜炒飯
Fried Rice with Crab Meat and Lettuce | ¥2,800 |
| 海老と叉焼入りチャーハン
蝦仁炒飯
Fried Rice with Shrimp and Barbecue Pork | ¥2,500 |
| ★海老とXO醬入りチャーハン
蝦仁 XO 炒飯
Fried Rice with Shrimp and XO Sauce | ¥2,700 |
| ★フカヒレあんかけチャーハン
散魚翅扒炒飯
Fried Rice with Shark Fin Sauce | ¥3,600 |
| 和牛肉のオイスターソースかけご飯
蠔油和牛肉會飯
Beef with Oyster Sauce on Rice | ¥2,400 |
| お粥
白粥
Chinese Congee | ¥1,600 |
| 干し貝柱入りお粥
干貝粥
Chinese Congee with Dried Scallop | ¥2,000 |

★ 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

脆皮炸春卷

Spring Roll (1 piece)

蒸しパン

2個 ¥600

花卷

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 凍杏仁豆腐 Almond Jelly with Fruits	¥1,200
マンゴープリン 芒果凍布甸 Mango Pudding	¥1,000
タピオカココナッツミルク 椰汁西米露 Tapioca with Coconut Milk	¥900
中華 蒸しカステラ 馬拉糕 Steamed Egg Cake	¥600
餡入り胡麻団子 芝麻球 Sesame Balls (2 pieces)	2個 ¥660
バニラアイスクリーム 香草冰淇淋 Vanilla Ice Cream	¥800

★ 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

野菜の酢漬け 唐辛子と山椒の香り 酸辣蔬 Pickled Vegetable with Chili and Japanese Pepper Flavor	1名(1 Person) ¥1,000	
白木くらげ入り野菜のスープ 合時蔬菜湯 Vegetable and White Jelly Mushroom Soup	¥1,200	
黒木くらげと豆腐の酸辣スープ 酸辣湯 Wood Ear Mushroom and Tofu Hot and Sour Soup	¥1,200	
野菜入りビーフン 素菜炒米粉 Fried Chinese Rice Noodle with Vegetables	¥2,000	
クリスピー野菜のチャーハン 素菜炒飯 Fried Rice with Crispy Vegetable	¥2,400	
大豆ミートボールの甘酢 または 黒酢 (肉不使用) 糖醋豆肉丸 Sweet and Sour Soy Meatballs or Black Sweet and Sour Soy Meatballs	2名(2 Persons) ¥3,000	
大豆ミートボールと野菜の醤油煮込み (肉不使用) 紅焼豆肉丸 Stewed Soy Meatballs and Vegetable	¥3,000	
野菜と木の子の炒め 鮮炒素菜 Sautéed Mixed Vegetables and Mushroom	¥3,000	
塩味炒め 清炒 / Stir Fried	ガーリック炒め 蒜蓉 / Stir Fried with Garlic	柚子胡椒炒め 柚子椒 / Stir Fried with Citrus Chili
野菜と豆腐の醤油煮込み 紅焼豆腐 Stewed Tofu and Vegetable	¥3,000	
野菜の中華天ぷら盛合せ 酥炸素菜 Deep Fried Vegetable and Mushroom	¥4,000	