

前菜 <冷盆・焼味 Appetizer>

| | | 小 盆 small | 中 盆 large |
|-------|--|--------------|--------------|
| 三拼盆 | ◎ 三種前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizer</i> | ¥4,000 | ¥6,000 |
| 口水鶏 | よだれ鶏 (国産鶏使用) <i>Steamed chicken with spicy sauce</i> | ¥2,600 | ¥3,900 |
| 棒棒鶏 | バンバンジー (国産鶏使用) <i>Steamed chicken with sesame sauce</i> | ¥2,600 | ¥3,900 |
| 白切肥鶏 | 蒸し鶏の冷製 (国産鶏使用) <i>Steamed cold chicken</i> | ¥2,600 | ¥3,900 |
| 海蜇皮 | クラゲの冷製 <i>Cold jelly fish</i> | ¥3,500 | ¥5,250 |
| 蜜汁叉焼 | 国産豚の窯焼き叉焼 <i>Sliced barbecue pork</i> | ¥2,800 | ¥4,200 |
| 松花皮蛋 | ピータン <i>Century egg</i> | | ¥1,800 |
| 中式鮮沙律 | 中華風サラダ <i>Chinese salad</i> | | ¥1,800 |
| 海鮮鮮沙律 | 海の幸のサラダ <i>Seafood salad</i> | | ¥2,500 |



あひる <鴨 Duck>

| | | | |
|-------|--|--|--------|
| 北京片皮鴨 | ◎ 北京ダック (6枚) <i>Beijing roast duck (6 Pieces)</i> | | ¥9,900 |
|-------|--|--|--------|

※プリンスホテル昭和100年記念メニューと同じです

鶏肉 <鶏 Chicken>

| | | 小 盆 small | 中 盆 large |
|------|---|--------------|--------------|
| 油淋鶏 | ◎ ユーリンチー (国産鶏使用) <i>Deep fried chicken with ginger sauce</i> | ¥2,200 | ¥3,300 |
| 碎炸鶏球 | 鶏の唐揚げ (国産鶏使用) <i>Deep fried chicken</i> | ¥2,200 | ¥3,300 |
| 腰果鶏丁 | 鶏肉とカシューナッツの炒め (国産鶏使用) <i>Stir fried chicken and cashew nut</i> | ¥2,200 | ¥3,300 |

※◎はおすすめメニューです

| フカヒレ <排翅 Shark's Fin> | | 小 盆 small | 中 盆 large |
|-----------------------|---|--------------|--------------|
| 紅焼排翅(小) ◎ | フカヒレの姿煮(小) <i>Stewed shark's fin</i> | | ¥6,500 |
| 紅焼蟹肉翅 | 蟹肉入りフカヒレスープ 醤油味 <i>Shark's fin soup with crab meat</i> | | ¥2,400 |
| 芙蓉魚翅湯 | 蟹肉入りフカヒレスープ 卵白仕立て <i>Shark's fin soup with crab meat egg white tailoring</i> | | ¥2,400 |

| 煮鮑 <湯鮑魚 Abalone> | | 小 盆 small | 中 盆 large |
|------------------|---|--------------|--------------|
| 奶油鮑魚 | 鮑のクリームソース煮 <i>Braised abalone with cream sauce</i> | ¥4,800 | ¥7,200 |
| 蠔油鮑魚 | 鮑のオイスターソース煮 <i>Braised abalone with oyster sauce</i> | ¥4,800 | ¥7,200 |

| 野菜・豆腐 <蔬菜・豆腐 Vegetable Soybea> | | 小 盆 small | 中 盆 large |
|--------------------------------|--|--------------|--------------|
| 八宝菜 | 八宝菜 <i>Stir fried vegetables and meat in starchy sauce</i> | ¥2,700 | ¥4,050 |
| 蒜茸青菜 ◎ | 青菜の炒め にんにく風味 <i>Stir fried green vegetables with garlic</i> | ¥2,500 | ¥3,750 |
| 葱姜青菜 ◎ | 青菜の葱生姜炒め <i>Stir fried green vegetables with green onion and ginger</i> | ¥2,500 | ¥3,750 |
| 奶油時菜 | 野菜のクリーム煮 <i>Stewed vegetables with cream sauce</i> | ¥2,500 | ¥3,750 |
| 木須炒蛋 | キクラゲと玉子の炒め <i>Stir fried wood ear mushrooms and eggs</i> | ¥2,700 | ¥4,050 |
| 広東式麻婆 ◎ | オイスターソース風味麻婆豆腐 <i>Oyster sauce flavored MAPO TOFU(Spicy Sichuan Tofu)</i> (オイスターソースを使ったマイルドな味わいです) | ¥2,500 | ¥3,750 |
| 麻婆豆腐 ◎ | 土鍋麻婆豆腐 ※辛さの調節ができます <i>MAPO TOFU(Spicy Sichuan Tofu)</i> | ¥2,500 | ¥3,750 |



※◎はおすすめメニューです

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。Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
 表記料金には、消費税が含まれております。Price includes consumption tax.
 別途 13% のサービス料を加算させていただきます。Additional 13% will be added for service charge.
 写真はイメージです。The photograph is for illustrative purposes only.

魚介料理 <魚介 Seafood>

| | | 小 盆 small | 中 盆 large |
|-------|--|--------------|--------------|
| 政宗鮮蝦仁 | ◎ 豚ひき肉と海老の醤油味チリソース <i>Ground pork and shrimp in soy chili sauce</i> | ¥3,500 | ¥5,250 |
| 乾焼蝦仁 | ◎ 海老のチリソース煮 <i>Small shrimps with chili sauce</i> | ¥3,500 | ¥5,250 |
| 乾焼蝦球 | 大海老のチリソース煮 <i>Braised prawns with chili sauce</i> | ¥4,000 | ¥6,000 |
| 時菜蝦仁 | 海老と野菜の炒め <i>Stir fried shrimps and vegetables</i> | ¥3,500 | ¥5,250 |
| XO蝦仁 | 海老と野菜のXO醬炒め <i>Stir fried shrimps and vegetables with XO sauce</i> | ¥3,500 | ¥5,250 |
| 生汁蝦仁 | 海老のマヨネーズソース <i>Braised shrimps with mayonnaise sauce</i> | ¥3,500 | ¥5,250 |
| 生汁蝦球 | 大海老のマヨネーズソース <i>Braised prawns with mayonnaise sauce</i> | ¥4,000 | ¥6,000 |
| 紅白蝦仁 | ◎ 海老の二色ソース (チリソース・マヨネーズ) <i>Shrimps with mayonnaise sauce and chili sauce</i> | ¥3,600 | ¥5,400 |
| 蝦仁炒蛋 | ◎ 海老と玉子の炒め <i>Stir fried shrimp and eggs</i> | ¥3,300 | ¥4,950 |
| 時菜扇貝 | 帆立貝と野菜の炒め <i>Stir fried scallops and vegetables</i> | ¥3,200 | ¥4,800 |
| XO扇貝 | 帆立貝と野菜のXO醬炒め <i>Stir fried scallops and vegetables with XO sauce</i> | ¥3,200 | ¥4,800 |
| 蟹肉豆腐 | 蟹肉と豆腐の煮込み <i>Crab meat and tofu stew</i> | ¥2,800 | ¥4,200 |
| 煎芙蓉蟹 | かに玉 <i>Chinese omelet with crab meat</i> | ¥2,600 | ¥3,900 |
| 滑蛋蟹肉 | かにと玉子の炒め <i>Stir fried crab meat and egg</i> | ¥2,600 | ¥3,900 |

※◎はおすすめメニューです

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。Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

表記料金には、消費税が含まれております。Price includes consumption tax.

別途 13% のサービス料を加算させていただきます。Additional 13% will be added for service charge.

写真はイメージです。The photograph is for illustrative purposes only.

牛肉 <牛 Beef>

| | | 小 盆 small | 中 盆 large |
|-------|---|--------------|--------------|
| 蠔油牛肉片 | 牛肉のオイスターソース炒め <i>Stir fried beef with oyster sauce</i> | ¥3,200 | ¥4,800 |
| 青椒牛肉絲 | 牛肉とピーマンの炒め <i>Stir fried shredded beef and green pepper</i> | ¥3,000 | ¥4,500 |
| 黒椒牛肉片 | 牛肉の黒胡椒炒め <i>Stir fried beef with pepper</i> | ¥3,200 | ¥4,800 |
| 鼓汁牛肉片 | ◎ 牛肉のブラックビーンズ炒め <i>Stir fried beef with black beans sauce</i> | ¥3,200 | ¥4,800 |
| XO牛肉片 | 牛肉のXO醬炒め <i>Stir fried beef with XO sauce</i> | ¥3,200 | ¥4,800 |
| 蠔油牛腩利 | ◎ 牛フィレ肉と野菜の炒め 小盆+3,000円 中盆+4,500円で神戸牛に変更できます <i>Stir fried beef fillet and vegetables</i> <i>You can change Kobe beef for small 3,000 yen or large 4,500 yen</i> | ¥4,900 | ¥7,350 |

豚肉 <豚 Pork>

| | | | |
|-------|--|------------------------|------------------------|
| 秘醬香排骨 | ◎ 香辛料香るスペアリブのスパイシー炒め(3本) <i>Stir fried spareribs with spicy powder (3 Pieces)</i> | | ¥2,800 |
| 青椒肉絲 | 豚肉とピーマンの炒め <i>Stir fried pork and green pepper</i> | 小 盆 small ¥2,400 | 中 盆 large ¥3,600 |
| 糖醋古老肉 | 酢豚 <i>Sweet and sour pork</i> | ¥2,400 | ¥3,600 |
| 鎮江古老肉 | ◎ 鎮江産熟成黒酢の酢豚 <i>Sweet and sour pork with black vinegar</i> | ¥2,400 | ¥3,600 |
| 回鍋肉 | ホイコーロー <i>Sautéed pork and cabbage with spicy soy bean sauce</i> | ¥2,400 | ¥3,600 |
| 政宗回鍋肉 | ◎ 葉ニンニクと豚肉の回鍋肉 <i>Garlic chives and pork stir fry</i> | ¥2,400 | ¥3,600 |

※◎はおすすめメニューです

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。Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
表記料金には、消費税が含まれております。Price includes consumption tax.
別途 13%のサービス料を加算させていただきます。Additional 13% will be added for service charge.

つゆそば <湯麺 Soup Noodle>

| | | |
|----------|--|--------|
| 担々湯麺 | ◎担々麺 ※お好みで自家製麻辣油をお付けできます | ¥1,900 |
| | <i>Soup noodles with sesame hot sauce</i> ※Can be served with chili oil | |
| 和牛辣醬担々湯麺 | 和牛辣醬担々麺 | ¥2,200 |
| | <i>Soup noodles with wagyu spicy sauce</i> | |
| 酸辣湯麺 | 酸辣湯麺 ※お好みで鎮江産熟成黒酢をお付けできます | ¥2,000 |
| | <i>Soup noodles with hot and sour</i> ※Can be served with black vinegar | |
| 蝦仁湯麺 | 海老入りつゆそば (塩味) | ¥2,000 |
| | <i>Soup noodles with shrimps</i> | |
| 蝦仁雲吞湯麺 | 海老入りワンタン麺 | ¥2,300 |
| | <i>Soup noodles with shrimp wonton</i> | |
| 素菜湯麺 | 野菜あんかけつゆそば | ¥2,000 |
| | <i>Soup noodles with vegetables</i> | |
| 叉焼湯麺 | チャーシュー麺 | ¥2,200 |
| | <i>Soup noodles with barbecue pork</i> | |
| 八珍湯麺 | ◎五目あんかけつゆそば | ¥2,000 |
| | <i>Soup noodles with mixed food</i> | |
| 姜葱叉焼湯麺 | 葱とチャーシュー入りつゆそば | ¥2,000 |
| | <i>Soup noodles with pork and leek</i> | |

焼きそば <炒麺 Fried Noodle>

| | | |
|------|---|--------|
| 八珍炒麺 | ◎五目あんかけ焼きそば | ¥2,000 |
| | <i>Fried noodles with starchy sauce</i> | |
| 蝦仁炒麺 | 海老入りあんかけ焼きそば | ¥2,000 |
| | <i>Fried noodle with shrimps starchy sauce</i> | |
| 素菜炒麺 | 野菜あんかけ焼きそば | ¥2,000 |
| | <i>Fried noodle with vegetables starchy sauce</i> | |
| 肉絲炒麺 | 豚肉入りあんかけ焼きそば | ¥1,900 |
| | <i>Fried noodle with pork starchy sauce</i> | |
| 上海炒麺 | 上海焼きそば | ¥1,800 |
| | <i>Fried noodle shanghai style</i> | |

※麺・ご飯類の大盛は、500円増しでご用意いたします。
※Extra 500 yen for large size

※◎はおすすりメニューです

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。Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
表記料金には、消費税が含まれております。Price includes consumption tax.
別途 13%のサービス料を加算させていただきます。Additional 13% will be added for service charge.
写真はイメージです。The photograph is for illustrative purposes only.

ご飯 <飯 Rice>

| | | |
|--------|--|--------|
| 蟹肉生菜炒飯 | ◎ タラバ蟹とレタスのチャーハン | ¥2,400 |
| | <i>Fried rice with crab meat and lettuce</i> | |
| 広東炒飯 | 五目チャーハン | ¥2,000 |
| | <i>Fried rice with mixed food</i> | |
| 海鮮炒飯 | 海の幸入りチャーハン | ¥2,200 |
| | <i>Fried rice with sea food</i> | |
| 素菜炒飯 | 野菜チャーハン | ¥1,900 |
| | <i>Fried rice with vegetables</i> | |
| 紅焼魚翅飯 | ◎ フカヒレのあんかけご飯 卵スープ添え | ¥2,500 |
| | <i>Shark's fin starchy sauce on rice with egg soup</i> | |
| 海鮮福建炒飯 | 海の幸のあんかけチャーハン | ¥2,800 |
| | <i>Fried rice with seafood starchy sauce</i> | |
| 蠔油牛肉烩飯 | 牛肉あんかけご飯 | ¥2,000 |
| | <i>Beef starchy sauce on rice</i> | |
| 八珍烩飯 | 五目あんかけご飯 | ¥2,000 |
| | <i>Starchy sauce on rice</i> | |
| 魚翅粥 | フカヒレ入りお粥 | ¥2,200 |
| | <i>Shark's fin rice porridge</i> | |
| 白飯 | 白飯 | ¥350 |
| | <i>Steamed rice</i> | |
| 搾菜 | ザーサイ | ¥350 |
| | <i>Chinese pickles</i> | |



※麺・ご飯類の大盛は、500円増しでご用意いたします。
 ※Extra 500 yen for large size

スープ <湯 Soup>

| | | |
|------|--------------------------|--------|
| 酸辣湯 | 酸辣湯 | ¥1,200 |
| | <i>Hot and sour soup</i> | |
| 粟米湯 | コーンスープ | ¥800 |
| | <i>Corn soup</i> | |
| 鮮素菜湯 | 野菜スープ | ¥900 |
| | <i>Vegetable soup</i> | |

※◎はおすすめメニューです

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。Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market .

表記料金には、消費税が含まれております。Price includes consumption tax.

別途 13% のサービス料を加算させていただきます。Additional 13% will be added for service charge.

写真はイメージです。The photograph is for illustrative purposes only.

点心 <甜点 Dim sum>

| | | |
|-------|--|--------|
| 脆皮春卷 | ◎ 春巻き(1本) <i>Spring roll (1 Piece)</i> | ¥600 |
| 鍋貼餃子 | 焼き餃子 (5個) <i>Fried dumpling (5 Pieces)</i> | ¥1,400 |
| 小龍包 | 小龍包 (1個) <i>Steamed soup dumpling (1 Piece)</i> | ¥500 |
| 煎小龍包 | 焼き小龍包 (3個) <i>Fried soup dumpling (3 Pieces)</i> | ¥1,400 |
| 水餃子 | 水餃子 (5個) <i>Boiled dumpling (5 Pieces)</i> | ¥1,400 |
| 香菜蒸餃子 | パクチー蒸し餃子 (5個) <i>Coriander steamed dumpling (5 Pieces)</i> | ¥1,500 |
| 広東焼売 | ◎ 広東焼売 (4個) <i>Canton dumpling (4 Pieces)</i> | ¥1,200 |
| 黒菌茹焼売 | ◎ 黒トリュフときのこの焼売 (2個) <i>Black truffle and mushroom dumpling (2 Pieces)</i> | ¥1,200 |
| 蘿蔔餅 | ◎ 大根餅 (2枚) <i>Radish cake (2 Pieces)</i> | ¥1,200 |
| 蝦仁腸粉 | 海老入りクレープ(2本) <i>Shrimp rice rolls (2 Pieces)</i> | ¥1,200 |
| 花卷 | 蒸しパン (1個) <i>Flower shaped dumpling (1 Pieces)</i> | ¥400 |
| 蝦仁雲吞湯 | フカヒレと丸ごと海老のワンタンスープ <i>Boiled dumpling soup with shark's fin and shrimps</i> | ¥2,900 |

デザート <甜品 Dessert>

| | | |
|-------|--|--------|
| 杏仁凍豆腐 | ◎ フルーツ入り杏仁豆腐 <i>Almond jelly with fruit</i> | ¥1,200 |
| 香芒果布甸 | マンゴープリン <i>Mango pudding</i> | ¥1,200 |
| 椰汁西米露 | タピオカ入りココナッツミルク <i>Coconut milk with tapioca</i> | ¥900 |
| 沙冰 | 本日のシャーベット <i>Today's sorbet</i> | ¥800 |
| 豆沙芝麻球 | 胡麻団子 (1個) <i>Sesame ball (1 piece)</i> | ¥500 |
| 糯米糍 | ココナッツ団子(1個) <i>Coconut ball (1 Piece)</i> | ¥400 |
| 香芒果割冰 | マンゴーかき氷 <i>Mango flavored shaved ice</i> | ¥3,000 |

※◎はおすすめメニューです