

LUNCH MENU

ランチメニュー

WESTERN | 洋食

PRIMULA LUNCH プリムラランチ (週替ランチ)

牛ロースグリル シャリアピンソース (スープ、サラダ、パン又はライス) Weekly lunch (with soup and salad) ¥2,000

CHINESE | 中華

冬季限定メニュー

芙蓉蟹丼 蟹の淡雪煮丼 Crab meat with scrambled egg rice bowl white in Fu-Young ¥3,200

PEKING WEEKLY LUNCH SET MENU 北京ランチセット (週替ランチ) ※温小菜・焼売・スープ・搾菜・白飯

黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚 Black sweet and sour pork ¥2,800
芙蓉蟹貝	蟹肉と貝柱の淡雪煮 Crab meat and scallops with scrambled egg white in Fu-Young style ¥2,600
黒椒牛魷	牛肉とイカの黒胡椒炒め Stir-fried beef and cuttlefish with Black pepper ¥2,600
沙粒果蝦	海老のマヨネーズソース Stir-fried shrimp and mango Mayonnaise sauce ¥2,400
麻婆豆腐	北京式 麻婆豆腐 Braised tofu and minced beef Chili sauce ¥2,200

PEKING SHORT LUNCH COURSE 北京ランチミニコース

北京ランチミニコース Peking Short Lunch Course ¥4,500

前菜、ふかひれスープ、小籠包、メイン (セレクト)、麺飯 (セレクト)、珈琲 (又は紅茶)
Appetizer, Shark's fin soup, Steamed minced pork dumpling, Main, Noodles or rice, Coffee or tea

お選びください Please choose from:

[メイン Main]

1. 黒醋焼猪と芙蓉蟹貝

松阪ポークの四角い黒酢豚と蟹肉と貝柱の淡雪煮のセット
Combination of black sweet and sour pork & Crab meat and scallops with scrambled egg white in Fu-Young style

または
or

2. 黒椒牛魷と沙粒果蝦

牛肉とイカの黒胡椒炒めと海老のマヨネーズソースのセット
Combination of stir-fried beef and cuttlefish with black pepper & Stir-fried shrimp and mango Mayonnaise sauce

[麺飯 Noodles / Rice]

1. 什景炒飯 (五目炒飯)

Gomoku fried rice

または
or

2. 光麺 (さっぱり葱の汁そば)

Spring onion soup noodles

NOODLES / OTHERS 麺飯、他

沙拉菜海鮮	海鮮サラダセット (ふかひれスープ、中華蒸しパン二種、薬味付) Seafood salad with shark's fin soup, steamed Chinese bread, and condiments ¥2,600
牛炊葱麺	牛筋煮込み汁そば Beef and spring onion soup noodles ¥1,800
素菜湯麺	野菜の汁そば Vegetable soup noodles ¥1,800
什景炒飯	五目炒飯 Gomoku fried rice ¥1,800

[小籠包セット] +400円

麺飯に付けることができます。(一人前から可) Additional steamed minced pork dumpling. Extra ¥400

DIM SUM 點心

春巻	はるまき Spring roll (1本 /each) ¥300
焼売	本日のシュウマイ Pork dumpling (2個 /2 pieces) ¥500
石焼餃子	石焼餃子 Pan-fried dumpling (2個 /2 pieces) ¥500
小籠包	小籠包 Steamed minced pork dumpling (2個 /2 pieces) ¥800