

# 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)

仔羊肩芯肉ロースト 香草ソース (スープ、サラダ、パン又はライス)  
Roasted lamb shoulder, herb sauce (with soup and salad)..... ¥2,000

## CHINESE 中華

### 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  
干焼牛魷 牛肉とイカの旨辛煮 Braised beef and squid ..... ¥2,600  
塩爆二鮮 海老とサザエの塩味炒め Stir-fried shrimp and turban shell, salt flavor..... ¥2,400  
麻婆豆腐 北京式 麻婆豆腐 Braised tofu and minced beef Chili sauce..... ¥2,200

### 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  
搾菜肉麺 豚肉細切りと搾菜の汁そば Shredded pork and Chinese pickle soup noodles ..... ¥1,800  
素菜湯麺 野菜の汁そば Vegetable soup noodles ..... ¥1,800  
牛排炒飯 牛カルビの黒胡椒炒飯 Fried rice of beef ribs with black pepper ..... ¥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

### 北京ランチコース Peking Lunch Course..... ¥6,000

旬彩花拼	—— 季節の冷菜盛り合わせ	Combination of cold seasonal appetizers
純菜魚翅	—— じゅんさい入りふかひれスープ	Shark fin soup with watershield
香辣蒸蝦	—— ソフトシェルシュリンプの発酵唐辛子香り蒸し	Steamed soft shell shrimp, scent of fermented chili pepper
茼蒿椒貝	—— ホタテ、サザエ、黄にらの青山椒炒め	Stir-fried scallops, turban shell and yellow chinese chive, pepper flavor
黒醋焼猪	—— 松阪ポークの四角い黒酢豚	Black Sweet and Sour Pork
担々冷麺	—— 冷製タンタン麺	Cold dandan noodles
甜味點心	—— 本日のデザート	Today's dessert

# LUNCH MENU ランチメニュー

## CHINESE ■ 中華

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. 塩爆二鮮と干焼牛魷

海老とサザエの塩味炒めと牛肉とイカの旨辛煮のセット  
Stir-fried shrimp and turban shell, salt flavor & Braised beef and squid

### [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

## Reservation required

お茶とお菓子と本のあるアフタヌーンティー Blissful afternoon tea



### The Dining ■ 予約制

予約制：前日 17 時まで おひとり様から承ります。  
ご利用時間：13:30 ~ 14:30 開始 2,5 時間制  
Time: Starts 1:30 p.m. - 2:30 p.m.  
2.5 hour time period  
Reservation required by 5 p.m. the previous day  
.....¥4,500

※上記価格にはすべて消費税・サービス料が含まれております。  
※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係りにお申し出ください。  
※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。  
※仕入れの状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

All prices are inclusive of tax and 10% service charge.  
Please inform if you have any food allergies or restrictions.  
We use only domestically produced rice.  
Menus are subject to change without notice.