

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 グリーンペッパーソース (スープ、サラダ、パン又はライス)
Grilled beef loin, green pepper 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
蒜苗牛肉 牛肉とニンク芽の細切り炒め Stir-fried shredded beef and garlic sprouts ¥2,600
干焼蝦蛄 海老とイカのチリソース Stir-fried shrimp and squid Chili sauce ¥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
海鮮湯麺 海鮮汁そば Seafood 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

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
大閘蟹湯	上海蟹のスープ茶碗蒸し仕立て	Shanghai crab soup, steamed egg custard style
琥珀蝦仁	海老のゆば包み焼き甘酢ソース添え	Shrimps wrapped in Yuba, sweet and sour sauce
XO 秋菜	秋野菜の XO 醬炒め	Stir-fried autumn vegetables, XO sauce flavor
紅焼双牛	牛バラ肉とアキレス腱の柔らかか煮	Braised beef ribs and achilles tendon
鮭麦煨飯	鮭と麦入り中華粥	Chinese porridge with salmon and wheat
甜味點心	本日のデザート	Today's dessert

COURSE MENU コースメニュー

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. 干焼蝦魷と蒜苗牛肉

海老とイカのチリソースと牛肉とニンニク芽の細切り炒めのセット
Stir-fried shrimp and squid Chili sauce & Stir-fried shredded beef and garlic sprouts

[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

JAPANESE ■ 和食

江戸ミニ会席 Edo Mini Lunch Course ¥4,500

小鉢二点 お造り二種 煮物 天婦羅盛り合わせ 鮭親子飯 赤出汁 香の物 デザート
Two small appetizers, Two kinds of seasonal sashimi, Assorted tempuras, Rice with salmon and salmon eggs, Miso soup and Pickles, Dessert

花会席 Hana Lunch Course ¥6,000

小鉢三点 お椀 お造り二種 旬の焼魚 黒豚しゃぶしゃぶ 鮭親子飯 赤出汁 香の物 デザート二点
Three Small appetizers, Soup, Two kinds of seasonal sashimi, Grilled seasonal fish, Black pork shabu-shabu, Rice with salmon and salmon eggs, Miso soup and Pickles, Dessert

WESTERN ■ 洋食

ランチミニコース Primula Mini Lunch Course ¥4,200

前菜 2 種盛合わせ

本日のスープ または オニオングラタンスープ (+¥600)

メインディッシュ ◇下記よりお選び下さい◇

本日のメイン料理

東京ビーフハンバーグ

US リブローズステーキ (+¥1,200)

パン or ライス

デザート, コーヒー or 紅茶

Two kinds of appetizer

Today's soup or Onion gratin soup (+ ¥600)

Main dish : Please choose from the main dish

Today's main dish

TOKYO beef hamburger steak

Grilled US rib steak(+1,200)

Bread or rice

Dessert, Coffee or tea

※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.