

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)

鶏モモ肉ロースト ポトフ仕立て (スープ、サラダ、パン又はライス)
Roasted chicken, pot-au-feu style (with soup and salad, bread or rice) ¥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
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
沙拉菜蝦 海老と野菜のマヨネーズソース Stir-fried shrimp and vegetables mayonnaise 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
担々麺 担々麺 Spicy Szechuan sesame noodles ¥1,800
打滷麺 肉・卵・きくらげ入りとろみ汁そば Soup noodles with meat, eggs and wood ear..... ¥1,800
蟹肉炒飯 蟹肉炒飯 Crab meat 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
金糸魚翅	—— ふかひれスープ 金糸仕立て	kinshi tamago with shark's fin
油燻軟蝦	—— ソフトシェルシュリンプの海老味噌煮	Braised soft shell shrimp in miso
拉皮鶏絲	—— 鶏肉とガラスヌードル炒め 胡麻マスタードソース	Stir-fried chicken and glass noodles, sesame mustard sauce
黒醋牛頬	—— 和牛ほほ肉の黒酢ソース	Wagyu cheek meat, black sweet and sour sauce
柚子苔麺	—— 青さ入り汁そば 柚子の香り	Sea lettuce soup noodles, Yuzu flavor
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. 黒椒牛魷とサラ菜蝦

牛肉とイカの黒胡椒炒めと海老と野菜のマヨネーズソース
Stir-fried beef and cuttlefish with Black pepper & Stir-fried shrimp, 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

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 牛時雨煮 赤出汁 香の物 デザート
Two small appetizers, Two kinds of seasonal sashimi, Assorted tempura, Rice -Beef shigureni, 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 ちりめん山椒御飯 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 dried young sardines, 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 リブロースステーキ (+¥1,500)

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(+ ¥1,500)

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.