

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)

スズキポワレ アクアパッツァ仕立て (スープ、サラダ、パン又はライス)
Pan-fried sea bass, acqua pazza style (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
洋葱牛肉 牛肉と玉葱 野菜の炒め Stir-fried Beef and onion ¥2,600
宮保菜蝦 海老の北京ソース Stir-fried shrimp Peking 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
辣叉焼麵 葱とチャーシューの辛味汁そば Spicy soup noodles with spring onion and roasted pork..... ¥1,800
両面黄 五目あんかけ焼きそば Chow mein topped with chicken, seafood, and vegetables Starchy sauce ¥1,800
蟹肉炒飯 蟹肉炒飯 Crab meat fried rice Served ¥1,800

[小籠包セット] +400 円
麵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 <small>Peking Lunch Course..... ¥6,000</small>	
旬彩花拼	季節の冷菜盛り合わせ Combination of cold seasonal appetizers
龍鳳羹	白身魚と鶏すり身の龍鳳スープ Chinese soup with white fish and minced chicken
炸溜蝦仁	海老と夏野菜の辛味炒め Spicy stir-fried shrimp and summer vegetables
XO 星鰻	穴子、黄ニラ、マコモダケの XO 醬炒め Stir-fried conger eel, yellow chives and wild rice with XO sauce
豆鼓牛頬	熊本県産和牛「和王」の頬肉のトウチー煮込み Stews of wagyu cheek meat, black bean flavor
什景涼麵	五目冷やしそば Mixed chinese cold noodle with a variety of ingredients
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. 宮保菜蝦と洋葱牛肉

海老の北京ソースと牛肉と玉葱 野菜の炒めのセット
Stir-fried shrimp Peking sauce & Stir-fried Beef and onion

[麺飯 Noodles / Rice]

1. 什景炒飯 (五目炒飯)

Gomoku fried rice

または
or

2. 光麵 (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

先付 造り 煮物 揚げ物 食事 水菓子
Appetizer, Sashimi, Simmered Dish, Deep fried, Rice, Dessert

花会席 Hana Lunch Course ¥6,000

先付 お椀 造り 焼物 煮物 食事 水菓子
Appetizer, Soup, Sashimi, Yakimono, Simmered Dish, Rice, 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 (+¥1,200)

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.