

# 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 もろみ醤油バター (スープ、サラダ、パン又はライス)  
Grilled beef loin, moromi soy sauce butter (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 牛肉とニンニク芽の細切り炒め 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                          |
| 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                     |
| 什景涼麺  | —— 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. 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

先付 造り 煮物 揚物 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.