

SPECIALTY スペシャリティ

CHINESE ■ 中華 中国料理 北京 スペシャリティ Peking Specialty

松阪ポークの四角い黒酢豚 (中華蒸しパン添え)一人前 ¥2,000
Black Sweet and Sour Pork with Steamed bread



三重県産松阪ポークを使用した四角い黒酢豚。
豚一頭から 10 人前しか取れない、肉と脂身のバランスが良い部位だけを使用しています。
3時間以上熱を加える事で箸でも切れる柔らかさ。提供前に蒸し汁に入れて蒸し、仕上げに高温の油で揚げていますので、肉の中はジューシー、外はカリッとした食感をお楽しみいただけます。添えてある中華蒸しパンで、ソースも。
極上の食材にこだわり、更に工夫を重ねた逸品を是非ご堪能下さい。

Squared shaped black sweet and sour Matsuzaka pork from Mie Prefecture
We use only the parts that have a good balance of meat and fat, which can only be taken 10 servings from one pig.
By applying heat for 3 hours or more, it is finished to be soft enough to cut with your chopsticks. Please enjoy our special dish that has been further devised with the finest ingredients.

JAPANESE ■ 和食 江戸料理 花山椒 スペシャリティ Hanasanshou Specialty

黒毛和牛嶺岡仕立て一人前 ¥1,800
Kuroge Wagyu Mineoka Style

日本料理の極、一番出汁。
牛のブイヨンに牛乳をあわせ、当店オリジナルの味をつくりあげた自信の逸品。
酪農発祥の地として知られる千葉県鴨川市にある嶺岡牧場。日本料理では牛乳などを使った料理に嶺岡と名付ける事が多々あります。日本料理の極みというべき出汁は、利尻昆布を 3 時間水につけ昆布の味を十分に引き出した後、1 時間火にかけ、そこに鰹節を入れた一番出汁を使用しています。
お客様の前に火にかけた熱々の鍋をご提供致しますので、しゃぶしゃぶのように湯掻いて、柔らかい黒毛和牛をお召し上がりください。

First soup stock. It is the ultimate of Japanese cuisine.
The best dish that combines milk with beef stock to create our original taste.
Mineoka Ranch in Kamogawa City, Chiba Prefecture, which is known as the birthplace of dairy farming. In Japanese cuisine, the dish using milk is often named Mineoka.
The best soup stock of Japanese cuisine is the very first soup stock that is made by soaking Rishiri seaweed in water for 3 hours to bring out the full of flavor of seaweed, then heating it for 1 hour, and adding dried bonito flakes.
We will prepare a hot pot on fire in front of you, so that you can enjoy boiling Kuroge Wagyu like Shabu-Shabu.



WESTERN ■ 洋食 ブラスリー プリムラ スペシャリティ Primula Specialty

旨味の凝縮 オニオングラタンスープ一人前 ¥1,700
Condensation of Umami Onion Gratin Soup



11 時間以上かけたこだわりの逸品は、旨味が凝縮！
東京ビーフを使ったコンソメ、淡路島の玉葱、こだわりの食材を一から手間暇かけて作ることで、味わい深い、旨味の凝縮された逸品に仕上がります。
オープンで焼き上げたから味わえるチーズの香ばしさ、オニオンスープを吸い込んだバケット、とろける一体感をお楽しみ下さい。

Our special dish that took more than 11 hours to cook has a condensation of Umami.
Consomme using TOKYO beef, onions from Awaji Island.
By making it from scratch using carefully selected ingredients, the dish can be very tasty and finished in a gem with a condensation of Umami.
Please enjoy the savory smell of cheese that is baked in the oven, the bread that soaked the onion soup, and the melting texture.

※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.

COURSE MENU

コースメニュー

CHINESE ■ 中國料理 北京

ディナーコース Peking Dinner Course ¥9,000

京彩四拼	四種冷菜盛り合わせ	Assorted cold seasonal appetizers
蟹肉魚翅	たらば蟹とふかひれの上湯スープ	King crab and shark fin in top-grade Chinese soup
干焼明蝦	車海老のチリソース	Stir-fried prawn Chili sauce
塩爆双鮮	帆立貝柱と烏賊の塩炒め	Stir-fried scallops and cuttlefish, salt flavor
黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚	Black sweet and sour pork
光麵・什景炒飯	さっぱり葱の汁そば 又は 五目チャーハン	Spring onion soup noodles or Gomoku fried rice
甜味點心	本日のデザート	Today's dessert

ディナーコース Peking Dinner Course ¥15,000

旬彩飾拌盆	特製冷菜飾り盛り	Assorted cold seasonal appetizers
京式芙蓉蟹	伝統の一品、蟹の淡雪煮	Crab meat with scrambled egg white in Fu-Young style
花菇皮排翅	ふかひれの姿煮、花咲しいたけと湯葉添え	Braised shark's fin with shiitake mushroom and yuba
宮保菜明蝦	車海老の北京ソース	Stir-fried prawn Peking sauce
北京烤填鴨	北京ダック	Roasted Peking duck skin
豆豉東京牛・奶油全鮑魚	東京ビーフのカットステーキ豆豉炒め 又は やわらか鮑のクリーム姿煮込み	Stir-fried TOKYO beef steak, black bean flavor or Braised abalone with cream sauce
干貝籠炒飯・水菜鶏絲麵	セイロ入り干し貝柱の炒飯 又は 水菜と鶏の汁そば	Dried scallop fried rice in bamboo steamer or Soup noodles with chicken and mizuna
美味甜點心	本日のデザート	Today's dessert

WESTERN ■ ブラッスリー プリムラ

ディナーコース Primula Dinner Course ¥9,000

サラダグルマンド	サーモンのマリネとカリフラワームース	Salad Gourmand Marinated salmon and Cauliflower mousse
オニオングラタンスープ		Onion gratin soup
ショートパスタ	豚のラグーソース	Short pasta Pork ragu sauce
真鯛のポワレ	バルサミコソースとバジルピスト	Pan-fried red sea bream Balsamic sauce and basil pist
USリブローズグリルステーキ		Grilled US rib steak
チーズとドライフルーツ		Assorted cheese and dried fruits
シェフズデザート, コーヒー or 紅茶		Chef's dessert, Coffee or Tea

COURSE MENU

コースメニュー

JAPANESE ■ 江戸懐石 花山椒

ディナー会席 Hanasanshou Dinner Course.....¥9,000

前菜	秋刀魚有馬煮 かもじ生姜 慈姑煎餅 鉄皮粉節梅肉和え 赤茄子鳥味噌掛け	Appetizer	Braised pacific saury Arrowhead cracker Blowfish skin with ume paste Eggplant with miso
御椀	蕪羹仕立て甘鯛 海老芋 人参 大黒しめじ	Soup	Tilefish and Ebi potato soup Turnip mizore-style
造り	本鮪 甘海老 あしらひ一式	Sashimi	Sashimi of bluefin tuna, shrimp, and flowered turnip
焼物	鱈照り焼き 敷き大根 白髪葱 鮫肝ソテー	Grilled dish	Teriyaki yellowtail with sauteed monkfish liver
強肴	黒毛和牛嶺岡仕立て 季節野菜添え	Extra dish	Kuroge Wagyu Mineoka style with seasonal vegetable
食事	鮭親子飯 又は にしん蕎麦	Rice / Noodles	Steamed salmon rice or Herring buckwheat noodles
水菓子	きな粉プリン 林檎コンポート	Dessert	Soybean flour pudding and Apple compote

ディナー会席 Hanasanshou Dinner Course.....¥15,000

前菜	秋刀魚有馬煮 かもじ生姜 慈姑煎餅 鉄皮粉節梅肉和え 赤茄子鳥味噌掛け	Appetizer	Braised pacific saury Arrowhead cracker Blowfish skin with ume paste Eggplant with miso
御椀	蕪羹仕立て甘鯛 海老芋 人参 大黒しめじ	Soup	Tilefish and Ebi potato soup Turnip mizore-style
造り	鯛削ぎ造り 甘海老 烏賊 あしらひ一式	Sashimi	Sashimi of sea bream, shrimp, cuttlefish, and flowered turnip
焼物	鱈照り焼き 敷き大根 白髪葱 鮫肝ソテー	Grilled dish	Teriyaki yellowtail with sauteed monkfish liver
凌ぎ	黒毛和牛焼きしゃぶ 揚げ野菜 藻塩 酢橘	Shinogi dish	Grilled Kuroge Wagyu shabu shabu with fried vegetables
強肴	河豚ちり 葉味（紅葉卸し 浅葱） ポン酢	Extra dish	Boiled blowfish with condiment
食事	河豚雑炊 又は 鮪胡麻茶漬け	Rice / Noodles	Blowfish rice porridge or Tuna sesame rice soup bowl
水菓子	きな粉プリン 林檎コンポート 苺大福	Dessert	Soybean flour pudding, Apple compote, and Strawberry rice cake

※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.

A LA CARTE

アラカルト

CHINESE

中華

SPECIALTY DISHES 特選メニュー

扒淨魚翅	ふかひれの姿煮 Braised superior whole shark's fin Brown sauce.....	¥7,000
一品官燕	つばめの巣 澄ましスープ Swallow's nest clear soup.....	¥3,800
紅焼鮑魚	あわびと野菜の醤油煮 Braised abalone and vegetables Brown sauce	¥4,800
奶油鮑魚	あわびと野菜のクリーム煮 Braised abalone and vegetables Cream sauce.....	¥4,800
紅焼海參	なまこの醤油煮込み Braised sea cucumber Brown sauce.....	¥6,800

APPETIZERS 前菜

三色拼盤	三種冷菜盛り合わせ Assorted three cold appetizers	¥3,700
------	--	--------

※単品（くらげ、蒸し鶏、焼豚）でもご用意できます。各 2,000 円
Each appetizer is also available (Chilled jelly fish, Cold steamed chicken, Sliced barbecued pork) ¥2,000/each

SOUP 湯

魚翅湯	ふかひれスープ（醤油味、蟹肉入り塩味） Shark's fin soup Soy sauce flavor or salt flavor with crab meat	¥2,200
醋椒魚	白身魚の酸味辛味仕立てスープ Hot and sour white fish soup	¥1,300
酸辣湯	玉子の酸味スープ Hot and sour egg soup.....	¥1,100
玉米湯	とうもろこしのスープ Corn soup	¥900

SEAFOOD 海鮮

宮保明蝦	車海老の炒め（北京ソース、チリソース、マヨネーズソース）..... Stir-fried prawn Choice of Peking sauce, chili sauce, or mayonnaise sauce	¥4,500
干焼蝦仁	海老の炒め（チリソース、塩味）..... Stir-fried shrimp Choice of chili sauce or salt flavor	¥3,500
芙蓉蟹	蟹の淡雪煮 Crab meat with scrambled egg white in Fu-Young style.....	¥3,300
韭黄扇貝	帆立貝柱と黄韭の炒め Stir-fried scallops and Chinese chive.....	¥3,500
時菜海二丁	海の幸と野菜の炒め Stir-fried seafood and vegetables.....	¥3,300

BEEF / PORK / CHICKEN 牛・豚・鶏

青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried shredded beef with green pepper	¥3,200
黒椒牛排片	牛カルビの黒胡椒炒め Stir-fried beef with black pepper	¥3,800
黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚 Black sweet and sour pork (1人前 花巻付)	¥2,000
干焼茄子	豚肉と茄子のうま辛煮 Braised pork and eggplant.....	¥2,600
醬爆鶏丁	若鶏の炒め（中国味噌、葱山椒、甘酢、カシューナッツ） Stir-fried chicken (Choice of miso, Japanese pepper, sweet and sour sauce or cashew nuts).....	¥2,600
北京烤填鴨	北京ダック Roasted Peking duck skin..... (1本 /each)	¥1,100

VEGETABLES / TOFU / EGGS 野菜・豆腐 玉子

鮮炒素菜	黄韭、茸、野菜の塩味炒め Stir-fried mixed vegetables and mushrooms.....	¥2,800
麻婆豆腐	麻婆豆腐 土鍋入り Braised tofu and minced beef Chili sauce.....	¥2,300
木須肉	卵料理（豚肉と卵の炒め、貝柱と卵の炒め、蟹肉と卵の炒め）..... Scrambled eggs with choice of shredded pork, scallops or crab meat	¥2,600

DIM SUM 點心

春巻	はるまき Spring roll..... (1本 /each)	¥350
焼売	本日のシュウマイ Pork dumpling	(2個 /2 pieces) ¥600
石焼餃子	石焼餃子 Pan-fried dumpling.....	(2個 /2 pieces) ¥600
小籠包	小籠包 Steamed minced pork dumpling	(2個 /2 pieces) ¥900

JAPANESE

和食

SASHIMI 造り

本鮪お造り Bluefin tuna sashimi	¥2,700
刺身盛り合わせ Assorted sashimi	¥3,700

DEEP FRIED 揚物

蟹クリームコロッケ Crab meat cream croquette	¥900
野菜天婦羅 Vegetable tempura	¥1,200
天婦羅盛り合わせ Assorted tempura	¥2,200

SIMMERED DISH 煮物 / 焼物

茶碗蒸し Steamed egg custard	¥800
出汁巻き玉子 Dashi-rolled omelet	¥900
野菜の炊き合わせ Cooked vegetables	¥1,200
銀鱈西京焼き Grilled sablefish in Kyoto-style	¥1,500
鯛のかぶと煮 Simmered sea bream head	¥1,800

WESTERN

洋食

APPETIZERS 前菜

サーモンマリネとカリフラワーームス Marinated salmon and Cauliflower mousse	¥2,200
シェフの気まぐれサラダ Chef's salad	¥1,600

SOUP スープ

本日のポタージュ Today's soup	¥1,200
オニオングラタンスープ Onion gratin soup	¥1,700

MAIN メインディッシュ

USリブローズグリルステーキ (160g) Grilled US rib steak (160g)	¥4,600
東京ビーフサーロインステーキ (150g) TOKYO beef sirloin steak (150g)	¥10,300

※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.

A LA CARTE 食事

CHINESE

中華

RICE / NOODLES 鍋巴・麺・飯

什景鍋巴	おこげ (五目入り) ¥3,300 Scorched rice topped with meat and vegetables Starchy brown sauce
蟹肉炒飯	蟹肉炒飯 (スープ付) Crab meat fried rice Served with soup ¥2,100
辣椒醬炒飯	辣椒醬炒飯 (スープ付) Spicy fried rice Served with soup ¥2,100
什景炒麵	五目焼きそば Gomoku chow mein ¥2,100
両面黄	五目あんかけ焼きそば ¥2,100 Chow mein topped with chicken, seafood, and vegetables Starchy sauce
什景湯麵	五目汁そば Gomoku soup noodle ¥2,100

JAPANESE

和食

RICE / NOODLES 食事

お茶漬け (海苔又は梅)	Rice Soup (Seaweed or Salty plum) ¥900
細うどん (温・冷)	Udon (Hot or Cold) ¥900
ご飯セット 新潟産コシヒカリ 香の物 赤出汁	Steamed rice, Pickles and Miso soup ¥900
鯛茶漬け	Sea bream rice soup bowl ¥1,500
寿司の盛り合わせ (握り寿司七貫 巻物一本)	Assorted sushi (seven pieces of nigiri and a piece of makimono) ¥3,700

DESSERT デザート

CHINESE

中華

杏仁豆腐	フルーツ入り杏仁豆腐 Almond jelly with fruits ¥900
椰子西米	タピオカ入りココナッツミルク Coconut milk with tapioca ¥900
芒果布甸	マンゴープリン Mango pudding ¥1,100
荔枝冰糕	ライチシャーベット Lychee sorbet ¥800
芝麻球	ゴマ団子 Fried sesame dumpling (1個 /each) ¥400

JAPANESE

和食

抹茶アイスクリーム	Green tea ice cream ¥800
白玉ぜんざい (温・冷)	Mochi sweet red bean soup (hot/cold) ¥900
きな粉プリン 苺大福 浮島	Soybean flour pudding, Strawberry rice cake and Castella ¥1,200

WESTERN

洋食

チーズケーキ	Cheese cake ¥1,000
アップルパイ	Apple pie ¥1,000
シェフズデザート (月替り)	Chef's monthly dessert ¥1,200
アイスクリーム (バニラ・ストロベリー・チョコレート)	Ice cream (Vanilla, Strawberry or Chocolate) ¥800

※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.