

# 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
缶燻魚翅	ふかひれと中国乾貨の蒸しスープ	Steamed shark's fin soup
柚子明蝦	車海老の塩炒め柚子風味	Stir-fried prawn, yuzu flavor
鍋場鱈魚	真鱈の北京風黄金焼き	Golden pan-fried cod in Peking style
黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚	Black sweet and sour pork
京式光麺・什景炒飯	さっぱり葱の汁そば 又は 五目炒飯	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
干貝扒排翅	干し貝柱入りふかひれの姿煮	Braised shark's fin with dried scallops
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
蠔油東京牛・奶油全鮑魚	東京ビーフのカットステーキ オイスターソース 又は やわらか鮑のクリーム姿煮込み	Stir-fried TOKYO beef steak Oyster sauce or Braised abalone with cream sauce
大閘蟹炒飯・金銀柚子麺	上海蟹とレタスの炒飯 又は 黄にらともやしの柚子風味汁そば	Shanghai crab and lettuce fried rice or Chinese chive and bean sprouts soup noodles, yuzu flavor
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

仔牛脛肉と香味野菜のゼリー寄せ	ズワイ蟹とアボカドのセルクル仕立て	Jellied veal shank and vegetables	Snow crab and avocado tartar
オニオングラタンスープ		Onion gratin soup	
鶏モモ肉のバスケーズ		Chicken basquaise	
真鱈のポワレ	キャラウェイ入りトマトソース	Pan-fried cod	Tomato sauce with caraway
US リブロースグリル		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 —— 鮑唐墨まぶし / 鮫鱈共掛け / 赤海鼠みぞれ和え / 松笠慈姑  
御椀 —— 帆立海老真薯 / 彩り野菜 / 梅水前寺海苔 / 菜の花 / 柚子 / 金箔  
造里 —— 鯛薄作り / 烏賊 / あしらひ一式 / ぼんず / 藻塩 / 土佐醤油  
焼物 —— 寒鰯西京焼き / 焼き筍 / 雪輪蓮根 / 黒豆 / 棒生  
強肴 —— 黒毛和牛嶺岡仕立て 季節野菜添え  
食事 —— 鮪漬け丼 又は 細うどん (海老天付き)  
水菓子 —— 苺プリン 黒糖わらび餅

Appetizer — Abalone with dried mullet roe / Monkfish dressed with liver  
Red sea cucumber with radish / Arrowhead  
Soup —— Scallop and shrimp ball soup with vegetables  
Sashimi —— Sashimi of sea bream and cuttlefish, and flowered turnip  
Grilled dish— Grilled Spanish mackerel in Kyoto-style  
Extra dish —— Kuroge Wagyu Mineoka style with seasonal vegetable  
Rice / Noodles - Marinated tuna rice bowl or Udon with shrimp tempura  
Dessert —— Strawberry pudding and Black sugar warabi rice cake

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

前菜 —— 鮑唐墨まぶし / 鮫鱈共掛け / 赤海鼠みぞれ和え / 松笠慈姑  
御椀 —— 帆立海老真薯 / 彩り野菜 / 梅水前寺海苔 / 菜の花 / 金箔 / 柚子  
造里 —— 本鮪 / 鯛薄作り / 烏賊 / あしらひ一式  
焼物八寸 —— 寒鰯西京焼き / 合鴨南蛮焼き / 焼き筍 / 雪輪蓮根 / 黒豆 / 棒生  
凌ぎ —— 虎河豚唐揚げ / 酢橘 / 獅子唐  
強肴 —— 黒毛和牛すき焼き仕立て 白菜 / 水菜 / 榎木 / 牛蒡 / 長葱  
食事 —— うどん 又は 鰻丼  
水菓子 —— 苺プリン 黒糖わらび餅 浮島

Appetizer — Abalone with dried mullet roe / Monkfish dressed with liver  
Red sea cucumber with radish / Arrowhead  
Soup —— Tilefish and Ebi potato soup Turnip mizore-style  
Sashimi —— Bluefin tuna, sea bream, cuttlefish, and flowered turnip  
Grilled dish — Grilled Spanish mackerel in Kyoto-style / Grilled duck  
Shinogi dish — Deep fried TORAFIGU blowfish  
Extra dish —— KUROGE Wagyu beef in sukiyaki style  
Rice / Noodles - Udon or Fresh water eel rice bowl  
Dessert —— Strawberry pudding / Black sugar warabi rice cake / Castella

※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

ズワイ蟹とアボカドのセルクル仕立て Snow crab and avocado tartar .....	¥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 リブローズステーキ (160g) 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

海苔茶漬け	Seaweed rice soup bowl ..... ¥900
梅茶漬け	Salty plum rice soup bowl ..... ¥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
苺プリン、黒糖わらび餅、浮島	Strawberry pudding, Black sugar warabi 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.