

# 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 (サラダ、スープ、パン or ライス付き)  
Grilled beef loin Moromi soy sauce butter (With salad, today's soup and choice of bread or rice) ..... ¥2,400

## 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 ..... ¥3,000  
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..... ¥2,800  
豆豉牛排 牛カルビの豆豉炒め Stir-fried beef, black bean flavor ..... ¥2,800  
干焼蝦蛄 海老とイカのチリソース Stir-fried shrimp and cuttlefish Chili sauce ..... ¥2,600  
麻婆豆腐 北京式 麻婆豆腐 Braised tofu and minced beef Chili sauce..... ¥2,400

## 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 ..... ¥2,800  
酸辣湯麺 玉子の酸味汁そば Hot and sour soup noodles..... ¥2,000  
搾菜肉麺 豚肉細切りと搾菜の汁そば Shredded pork and Chinese pickle soup noodles ..... ¥2,000  
什景炒飯 五目炒飯 Gomoku fried rice..... ¥2,000

[小籠包セット] +500 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 ¥500

## 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

北京ランチコース Peking Lunch Course..... ¥6,000  
(L.O. 14:00)  
旬彩花拼 —— 季節の冷菜盛り合わせ  
Combination of cold seasonal appetizers  
銀耳魚翅 —— ふかひれと白きくらげの上湯スープ  
Shark's fin and wood ear mushrooms in top-grade Chinese soup stock  
季菜明蝦 —— 車海老と季節野菜の塩炒め  
Stir-fried prawn and seasonal vegetables, salt flavor  
辣醋鱈捲 —— 鱈の湯葉捲き揚げ ピリ辛甘酢ソース  
Fried codfish yuba rolls Spicy sweet and sour sauce  
紅焼牛肉 —— 柔らか牛肉の北京風香り煮  
Braised beef with aroma in Peking style  
金銀白麺 —— 黄にらともやし入り白湯汁そば  
Chinese soup noodles with yellow chives and bean sprouts  
甜味點心 —— 本日のデザート  
Today's dessert

# COURSE MENU コースメニュー (L.O. 14:00)

## 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 芙蓉蟹貝

松阪ポークの四角い黒酢豚 & 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. 豆豉牛排 干焼蝦魷

牛カルビの豆豉炒め &  
海老とイカのチリソースのセット  
Combination of stir-fried beef, black bean flavor & Stir-fried shrimp and cuttlefish Chili 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

造里 —— 旬の二種盛り あしらひ一式

煮物 —— 季節の炊き合わせ

揚物 —— 天婦羅盛り合わせ

食事 —— 御飯 香の物 赤出汁

水菓子 —— 苺プリン

Appetizer —— Two kinds of appetizer

Sashimi —— Two kinds of seasonal sashimi

Simmered dish - Boiled seasonal vegetables

Deep fried —— Assorted tempura

Rice —— Rice, Pickles, Miso soup

Dessert —— Strawberry pudding

### 花会席 Hana Lunch Course .....¥6,000

小鉢 —— 三点

御椀 —— 蟹柚子真薯 芽物

造里 —— 旬の二種盛り あしらひ一式

揚物 —— 天婦羅盛り合わせ

強肴 —— 和牛しゃぶしゃぶ 季節野菜添え

食事 —— 御飯 香の物 赤出汁

水菓子 —— 苺プリン 黒糖わらび餅

Appetizer —— Three kinds of appetizers

Soup —— Crab-Yuzu fish ball

Sashimi —— Two kinds of seasonal sashimi

Deep fried —— Assorted tempura

Simmered dish - Wagyu shabu-shabu with seasonal vegetables

Rice —— Rice, Pickles, Miso soup

Dessert —— Strawberry pudding and Black sugar warabi rice cake

## WESTERN | 洋食

【予約制】こちらのコースは予約制となります。(前日 17 時迄)  
Reservations are required by 5:00 p.m. the previous day

### ランチコース Primula Lunch Course .....¥6,000

ズワイ蟹とアボカドのセルクル仕立て

本日のスープ

鶏もも肉バスケーズ

本日の鮮魚のポワレ バルサミソース

ハーブ豚ロースグリル マスタードソース

アバンデセール

シェフズデザート コーヒー or 紅茶

Snow crab and avocado tartar

Today's soup

Chicken basquaise

Pan-fried today's fresh fish Balsamic sauce

Grilled herb pork Mustard sauce

Avant dessert

Chef's 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.



### 3 シェフズ シグネチャーコース

## Three Chefs' Signature Course

Book & Culture Tale of Artisans × Combination Course

お一人様 ¥12,000

販売期間 2022年11月28日(月)～2023年3月5日(日)迄

Served 11. 28.2022 - 3.5.2023

ザダイニングでは「花山椒」「プリムラ」「北京」和洋中それぞれのこだわりがミックスされた特別コースをご用意しております。今回のメイン料理は中国料理北京から、水分にも強い石州和紙をイメージした小麦粉の器に海鮮の柚子風味炒めを盛り付けました。デザートには感謝の気持ちをのせ、加賀水引の梅結びをメレンゲと苺タルトで表現いたしました。清々しい年の始まりにごゆっくりお楽しみください。

The restaurant The Dining offers a special course that includes discerning dishes of Japanese "Hanasansho," Western "Primula" and Chinese "Peking." For the main dish, we have selected a Chinese from Peking, stir-fried shrimp and scallop with yuzu flavor, served in a flour plate that is reminiscent of the moisture-resistant Sekishu Washi. For dessert, we have used meringue and strawberry tart to express our gratitude for your kindness. Please enjoy this dish at the beginning of a fresh new year.

#### 前菜 三段重

- 一ノ段 [ 中華 ] 牛舌の胡麻ソース、烏賊とアヒルの卵黄の塩漬けの和え物
- 二ノ段 [ 洋食 ] 鶏のガランティーン、鱈ブランド
- 三ノ段 [ 和食 ] 鮫鱈共掛け、赤海鼠みぞれ和え

- スープ [ 洋食 ] オニオンスープのパイ包み
- 海鮮 [ 中華 ] やわらか蒸し鮑の葱、生姜風味
- 焼物 [ 和食 ] 寒鰯西京焼き
- 逸品 [ 中華 ] 北京ダック
- メイン [ 中華 ] 海老と帆立貝柱の柚子炒め 石州和紙見立て  
又は 牛リブゲタと松阪ポーク、手毬湯葉の香り煮
- 食事 [ 中華 ] たらば蟹入り餡かけ炒飯
- デザート [ 洋食 ] イチゴタルトとバニラアイス、梅結びの加賀水引に見立てたメレンゲとサブレ

#### Appetizer

- First Chinese plate Beef tongue with sesame sauce, Salted duck yolk and cuttlefish
- Second Western plate Chicken galantine, Codfish paste
- Third Japanese plate Monkfish dressed with liver, Red sea cucumber with radish

- Western soup Onion soup in pie wraps
- Chinese dish Steamed abalone Onion and ginger flavor
- Japanese dish Grilled Spanish mackerel in Kyoto-style
- Chinese dish Roasted Peking duck skin
- Chinese dish Stir-fried shrimp and scallop in Sekishu Washi style Yuzu flavor  
or Braised beef rib and Matsusaka pork with yuba ball
- Chinese dish Fried rice with king crab starchy sauce
- Western dessert Strawberry tart with vanilla ice cream, Mizuhiki styled meringue and shortbread



## A LA CARTE

三段重前菜	Appetizer	.....	¥3,600 (each ¥1,200)
一段 [中華]	牛舌の胡麻ソース、烏賊とアヒルの卵黄の塩漬けの和え物 Chinese plate	Beef tongue with sesame sauce, Salted duck yolk and cuttlefish	
二段 [洋食]	鶏のガランティーマ、鱈ブランド	Second Western plate	Chicken galantine, Codfish paste
三段 [和食]	鮫鱈共掛け、赤海鼠みぞれ和え Third Japanese plate	Monkfish dressed with liver, Red sea cucumber with radish	
[洋食]	オニオンスープのパイ包み	Onion soup in pie wraps	¥1,200
[中華]	やわらか蒸し鮑の葱、生姜風味	Steamed abalone Onion and ginger flavor	¥2,400
[和食]	寒鰯西京焼き	Grilled Spanish mackerel in Kyoto-style	¥1,200
[中華]	北京ダック	Roasted Peking duck skin	¥1,100
[中華]	海老と帆立貝柱の柚子炒め 石州和紙見立て	Stir-fried shrimp and scallop in Sekishu Washi style	Yuzu flavor ¥2,200
[中華]	牛リブゲタと松阪ポーク、手毬湯葉の香り煮	Braised beef rib and Matsusaka pork with yuba ball	¥2,200
[洋食]	イチゴタルトとバニラアイス、梅結びの加賀水引に見立てたメレンゲとサブレ	Strawberry tart with vanilla ice cream, Mizuhiki styled meringue and shortbread	¥1,100

※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.

# SPECIALTY スペシャルティ

## CHINESE ■ 中華 中國料理 北京 スペシャルティ 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るので、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 スペシャルティ 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 ブラッスリー プリムラ スペシャルティ 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。  
オーブ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.

# RECOMMENDED RICE BOWLS おすすめ丼

ランチ限定! おすすめ丼ぶり Recommended Rice Bowls for lunch



## CHINESE ■ 中華

ふかひれ丼  
(スープ、榨菜付)

Braised shark's fin rice bowl  
with soup and pickles

..... ¥3,700



## JAPANESE ■ 和食

本まぐろ重  
(小鉢、赤出汁、香の物付)

Bluefin tuna sashimi rice bowl  
with small appetizer, miso soup, and pickles

..... ¥3,700



## WESTERN ■ 洋食

東京ビーフステーキ丼  
(スープ、サラダ付)

TOKYO beef rice bowl  
with soup and salad

..... ¥3,700

# LUNCH MENU

ランチメニュー

## JAPANESE HANASANSHOU LUNCH 花山椒ランチ

和食

海老天重 Shrimp Tempura rice bowl .....¥2,700

先付 赤出汁 香の物  
Small appetizer, Miso soup and Pickles

黒毛和牛すき焼き御膳 Kuroge Wagyu sukiyaki set.....¥3,700

先付 お造り 黒毛和牛すき焼き サラダ 御飯 赤出汁 香の物  
Small appetizer, sashimi, Kuroge wagyu sukiyaki, Salad, Rice, Miso soup, Pickles

鯛のかぶと煮刺身御膳 Simmered sea bream head and Sashimi set.....¥3,000

先付 お造り 鯛のかぶと煮 サラダ 御飯 赤出汁 香の物  
Small appetizer, sashimi, Simmered sea bream head, Salad, Rice, Miso soup and Pickles

## WESTERN PRIMULA LUNCH プリムラランチ

洋食

BLTサンドイッチ (スープ、サラダ付) BLT sandwich (with soup and salad) .....¥2,000

和牛ビーフカレー (スープ、サラダ付) Wagyu beef curry with rice (with soup and salad).....¥2,000

東京ビーフハンバーグ (スープ、サラダ、パン又はライス付) .....¥2,600  
TOKYO beef hamburger steak (with soup, salad, and choice of bread or rice)

US リブローズグリルステーキ (スープ、サラダ、パン又はライス付) .....¥4,200  
Grilled US rib steak (with soup, salad, and choice of bread or rice)

ランチミニコース Primula Mini Lunch Course .....¥4,500

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 (+¥700)  
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 (+¥1,800)  
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 (+ ¥700)  
Main dish : Please choose from the main dish  
| Today' s main dish  
| TOKYO beef hamburger steak  
| Grilled US rib steak(+ ¥1,800)  
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.

# DESSERT MENU

デザートメニュー

## CHINESE | 中華

### DESSERT

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 sherbet.....	¥800

## JAPANESE | 和食

### DESSERT

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

### DESSERT

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

# DRINK MENU

ドリンクメニュー

### DRINK

コーヒー (Hot or Ice)	Coffee.....	¥900
エスプレッソ	Espresso Coffee .....	¥900
カフェラテ	Café latte .....	¥1,000
カプチーノ	Cappuccino .....	¥1,000
紅茶 (ダージリン)	Tea (Darjeeling).....	¥1,000
ジンジャーハニーレモン (Hot or Ice)	Ginger Honey Lemon.....	¥1,000

## NON-ALCOHOLIC COCKTAIL | ノンアルコールカクテル

ピニャコラーダ.....	¥1,200
Piña Colada	
シーブリーズ .....	¥1,200
Sea Breeze	
ブルーハワイ.....	¥1,200
Blue Hawaii	
Apple JAM .....	¥1,200
THE DINING Original Non-Alcoholic Cocktail Apple Jam	

