

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)

サーモンポワレ ラタトゥイユとバルサミコソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)
Pan-fried salmon Ratatouille and balsamic sauce (With salad, today's soup and choice of bread or rice) ¥2,400

CHINESE ■ 中華 (L.O. 14 : 00)

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. 黒蒜焼牛 炒三鮮

柔らか牛肉の黒にんにく煮
& 海老・イカ・鶏肉と野菜の塩味炒めのセット
Combination of braised beef with black garlic & Stir-fried shrimp, cuttlefish, chicken and vegetables, salt favor

[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 (L.O. 14 : 00)

江戸ミニ会席 Edo Mini Lunch Course ¥4,500

小鉢 —— 二点
造り —— 旬の二種盛り あしらい一式
煮物 —— 季節の炊き合わせ
揚げ物 —— 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

WESTERN ■ 洋食 (L.O. 14 : 00)

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 リブロースステーキ (+¥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

COURSE MENU コースメニュー (L.O. 14:00)

CHINESE | 中華

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
銀耳魚翅	—— ふかひれと白きくらげの上湯スープ	Spicy stir-fried shrimp and cilantro
季菜明蝦	—— 車海老と季節野菜の塩炒め	Braised abalone, scallop, and Chinese cabbage with cream sauce
辣醋鱈捲	—— 鱈の湯葉巻き揚げ ピリ辛甘酢ソース	Stir-fried seasonal green
紅焼牛肉	—— 柔らか牛肉の北京風香り煮	Sweet and sour Wagyu beef cheek Black vinegar sauce
金銀白麵	—— 黄にらともやし入り白湯汁そば	Stewed shark's fin and chicken in pot
甜味點心	—— 本日のデザート	Today's dessert

JAPANESE | 和食

花会席 Hana Lunch Course ¥6,000

小鉢	—— 三点	Appetizer	—— Three kinds of appetizers
御椀	—— 蟹柚子真薯 芽物	Soup	—— Crab-Yuzu fish ball
造り	—— 旬の二種盛り あしら一式	Sashimi	—— Two kinds of seasonal sashimi
揚げ物	—— 天婦羅盛り合わせ	Deep fried	—— Assorted tempura
強肴	—— 和牛しゃぶしゃぶ 季節野菜添え	Simmered dish	—— Wagyu shabu-shabu with seasonal vegetables
食事	—— 御飯 香の物 赤出汁	Rice	—— Rice, Pickles, Miso soup
水菓子	—— 苺プリン 黒糖わらび餅	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	Snow crab and avocado tartar
本日のスープ	Today's soup
鶏モモ肉バスケーズ	Chicken basquaise
本日の鮮魚のポワレ バルサミソース	Pan-fried today's fresh fish Balsamic sauce
ハーブ豚ロースグリル マスタードソース	Grilled herb pork Mustard sauce
アバンデセール	Avant dessert
シェフズデザート コーヒー or 紅茶	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

SPECIALTY スペシャリティ

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)

※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

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

