

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 ポワブラードソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)
Grilled beef loin Poivrade sauce (With salad, today's soup and choice of bread or rice) ¥2,200

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
塩椒牛魷 牛肉とイカの塩胡椒炒め Stir-fried beef and cuttlefish, salt and pepper flavor ¥2,600
腰果蝦仁 海老とカシューナッツの炒め Stir-fried shrimp and cashew nuts ¥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
担々麺 担々麺 Spicy Szechuan sesame noodles ¥1,850
什景炸麺 五目かた焼きそば Fried chow mein topped with chicken, seafood, and vegetables Starchy sauce ¥1,850
蟹肉炒飯 蟹肉炒飯 Crab meat fried rice ¥1,850

[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 ¥5,500

(L.O. 14:00)

旬彩花拼	季節の冷菜盛り合わせ	Combination of cold seasonal appetizers
沙拉蝦仁	海老のマヨネーズソース	Stir-fried shrimp Mayonnaise sauce
鶏茸魚翅	鶏とふかひれ団子の蒸しスープ	Steamed chicken and shark's fin ball soup
春菜二鮮	帆立、白ミル貝と春野菜の炒め	Stir-fried scallop, white clam and spring vegetables
豆鼓牛頬	黒毛和牛「和王」頬肉の黒豆ソース煮	Braised sweet and sour KUROGE Wagyu beef cheek with black beans
黒酸辣麺	黒酢の酸辣湯麺	Hot and sour soup noodles
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¥4,100

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. 2. 塩椒牛魷 腰果蝦仁

牛肉とイカの塩胡椒炒め
& 海老とカシューナッツの炒めのセット
Combination of Stir-fried beef and cuttlefish, salt and pepper flavor & Stir-fried shrimp and cashew nuts

[麺飯 Noodles / Rice]

1. 什景炒飯 (五目炒飯)

Gomoku fried rice

または
or

2. 光麵 (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¥4,100

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 —— キャラメルプリン

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 —— Caramel pudding

花会席 Hana Lunch Course¥5,500

小鉢 —— 三点

御椀 —— 桜海老真薯 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 —— キャラメルプリン 桜道明寺団子

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 —— Caramel pudding and Sakura 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¥5,500

カツオタタキ 大葉と茗荷のラビゴットソース

本日のスープ

ホワイトアスパラとベーコンのショートパスタ ジェノベーゼソース

本日の鮮魚のポワレ パルサミソース

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

Searched bonito Shiso and Japanese ginger ravigote sauce

Today's soup

Short pasta with white asparagus and bacon Genovese sauce

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が含まれています。

※10%のサービス料を加算させていただきます。

※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。

※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。

※食材によってはご提供できない商品もございます。

※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。

All prices are inclusive of tax.

10% service charge will be added to your bill.

Menu may change without notice due to circumstances.

Please inform if you have any food allergies or restrictions in advance.

We use only domestically produced rice.



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 ¥11,000

販売期間 2023年3月6日(月)～6月4日(日)迄

Served 3.6. - 6.4.2023

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。今回のメイン料理にはブラッスリープリムラから、旬の春キャベツで牛頬肉を包み込みキレの良いソースで仕立てたお皿と、真鯛を小紋柄に見立て花飾りに盛り付けた華やかなお皿をご用意。気分に合わせてお選びいただき楽しんでいただけますよう、おもてなしの心でお待ちいたします。

The restaurant The Dining offers a special course that includes discerning dishes of Japanese "Hanasansho," Western "Primula" and Chinese "Peking." For the main dish, Primula has prepared a dish of beef cheek wrapped in seasonal spring cabbage and served with a crisp sauce, and a gorgeous dish of sea bream arranged in a floral decoration resembling a Komon pattern. We welcome you to choose the main dish that fits your mood and enjoy it with our hospitality.

前菜 三段重

一ノ段 [中華]	帆立貝柱のドライokra和えと鶏もも肉のチャーシュー
二ノ段 [洋食]	アジのエスカベッシュ 自家製豚肩ロースのハム
三ノ段 [和食]	蛍烏賊生姜煮 / 針生姜 / 花びら百合根

御椀 [和食]	鮎魚女沢煮椀
温前菜 [洋食]	ホワイトアスパラガスボイル ベアルネーズソース
揚物 [中華]	車海老の海老味噌仕立て
メイン [洋食]	牛ホホ肉のコンフィ キャベツとクレピネット包み 赤ワインマスタードソース 又は 真鯛の炙り江戸小紋見立て カレーオイルとバルサミコ チュイル添え
アバンデセール [洋食]	リンゴのパルフェとスープ
水菓子 [和食]	キャラメルプリン 花羊羹黒薩摩焼見立て 抹茶わらび餅

Appetizer

First Chinese plate	Scallops with dried okra and Char-siu chicken thigh
Second Western plate	Horse mackerel escabeche
Third Japanese plate	Simmered firefly squid with ginger / Shredded ginger / Lily bulb

Japanese soup	Clear soup with fat greenling
Western dish	Boiled white asparagus Bearnaise sauce
Chinese dish	Prawn with miso
Chinese dish	Roasted Peking duck skin
Western dish	Beef cheek confit wrapped in cabbage and crepinette Red wine mustard sauce or Seared sea bream in Edo komon style Curry oil and balsamic with tuile
Western dessert	Apple parfait and soup
Japanese dessert	Caramel pudding / Sweet bean jelly in black Satsuma ware style / Green tea warabi rice cake



A LA CARTE

三段重前菜	Appetizer	¥3,630 (each ¥1,210)			
一ノ段 [中華]	帆立貝柱のドライokra和えと鶏もも肉のチャーシュー	Chinese plate	Scallops with dried okra and Char-siu chicken thigh			
二ノ段 [洋食]	アジのエスカベッシュ 自家製豚肩ロースのハム	Second Western plate	Horse mackerel escabeche			
三ノ段 [和食]	蛍烏賊生姜煮 / 針生姜 / 花びら百合根	Third Japanese plate	Simmered firefly squid with ginger / Shredded ginger / Lily bulb			
[和食]	鮎魚女沢煮椀	Clear soup with fat greenling	¥1,210			
[洋食]	ホワイトアスパラガスボイル	ベアルネーズソース	Boiled white asparagus Bearnaise sauce	¥1,210		
[中華]	車海老の海老味噌仕立て	Prawn with miso	¥1,980			
[洋食]	牛ホホ肉のコンフィ	キャベツとクレピネット包み	Beef cheek confit wrapped in cabbage and crepinette	Red wine mustard sauce	¥2,200	
[洋食]	真鯛の炙り江戸小紋見立て	カレーオイルとバルサミコ	チュイル添え	Seared sea bream in Edo komon style	Curry oil and balsamic with tuile	¥2,200
[洋食]	リンゴのパルフェとスープ	Apple parfait and soup	¥1,100			
[和食]	キャラメルプリン	花羊羹黒薩摩焼見立て	抹茶わらび餅	Caramel pudding / Sweet bean jelly in black Satsuma ware style / Green tea warabi rice cake	¥1,100	

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。

※10%のサービス料を加算させていただきます。

※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。

※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。

食材によってはご提供できない商品もございます。

※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。

All prices are inclusive of tax.

10% service charge will be added to your bill.

Menu may change without notice due to circumstances.

Please inform if you have any food allergies or restrictions in advance.

We use only domestically produced rice.

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 ¥1,900

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 ¥1,700

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 ¥1,600

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が含まれています。
※10%のサービス料を加算させていただきます。
※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。
※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。
食材によってはご提供できない商品もございます。
※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。

All prices are inclusive of tax.
10% service charge will be added to your bill.
Menu may change without notice due to circumstances.
Please inform if you have any food allergies or restrictions in advance.
We use only domestically produced rice.

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

..... ¥3,400



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

..... ¥3,400



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

..... ¥3,400

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¥2,500

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¥3,400

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¥2,800

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)¥1,850

和牛ビーフカレー (スープ、サラダ付) Wagyu beef curry with rice (with soup and salad)¥1,850

東京ビーフハンバーグ (スープ、サラダ、パン又はライス付)¥2,400
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)¥3,900
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¥4,100

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 (+¥1,700)
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(+¥1,700)
Bread or rice
Dessert, Coffee or tea

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。

※10%のサービス料を加算させていただきます。

※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。

※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。

※食材によってはご提供できない商品もございます。

※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。

All prices are inclusive of tax.

10% service charge will be added to your bill.

Menu may change without notice due to circumstances.

Please inform if you have any food allergies or restrictions in advance.

We use only domestically produced rice.

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	¥850
椰子西米	タピオカ入りココナッツミルク Coconut milk with tapioca	¥850
芒果布甸	マンゴープリン Mango pudding	¥1,000
荔枝冰糕	ライチシャーベット Lychee sherbet	¥750

JAPANESE 和食

DESSERT

抹茶アイスクリーム	Green tea ice cream	¥750
白玉ぜんざい (温・冷)	Mochi sweet red bean soup (hot/cold)	¥850
季節のデザート	Seasonal Dessert	¥1,100

WESTERN 洋食

DESSERT

チーズケーキ	Cheese cake	¥950
アップルパイ	Apple pie	¥950
シェフズデザート (月替り)	Chef's monthly dessert	¥1,100
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)	¥750

DRINK MENU

ドリンクメニュー

DRINK

アサヒプレミアム 熟撰	Asahi Premium Draft Beer "Jukusen"	¥1,100
隅田川ペールエール	SUMIDAGAWA Pale Ale	¥1,100
グラススパークリングワイン	Glass of Sparkling Wine	¥1,500
グラス白ワイン	Glass of White Wine	¥1,200
グラス赤ワイン	Glass of Red Wine	¥1,200

DRINK

コーヒー (Hot or Ice)	Coffee	¥850
エスプレッソ	Espresso Coffee	¥850
カフェラテ	Café latte	¥950
カプチーノ	Cappuccino	¥950
紅茶 (ダーズリン)	Tea (Darjeeling)	¥950

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

ノンアルコールカクテル

ピニャコラーダ ¥1,100

Piña Colada

ブルーハワイ ¥1,100

Blue Hawaii

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。

※10%のサービス料を加算させていただきます。

※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。

※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。

※食材によってはご提供できない商品もございます。

※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。

All prices are inclusive of tax.

10% service charge will be added to your bill.

Menu may change without notice due to circumstances.

Please inform if you have any food allergies or restrictions in advance.

We use only domestically produced rice.