

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）

イサキのポワレ グルノーブルソース（サラダ、スープ、パン or ライス付き）
Pan-fried grunt Grenoble sauce (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	¥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
洋葱牛肉	牛肉と玉葱 野菜の炒め Stir-fried Beef and onion	¥2,600
干焼蝦魷	海老とイカのチリソース Stir-fried shrimp and cuttlefish Chili sauce	¥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
排骨麵	豚肉の骨付き汁そば Pork spare ribs soup noodles	¥1,850
扇貝苔麵	ホタテと生海苔 の汁そば Scallop and seaweed soup noodles	¥1,850
牛排炒飯	牛カルビの黒胡椒炒飯 Fried rice of beef ribs with black pepper	¥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
浅蜆魚翅	ふかひれと浅蜆の上湯スープ	Shark’s fin and clam in top-grade Chinese soup stock
XO草蝦	手長海老のXO醤風味	Stir-fried scampi with XO sauce
銀芽鶏絲	鶏肉と黄にら もやしの塩炒め	Stir-fried chicken, yellow chives and bean sprouts, salt flavor
糖醋鯛魚	金目鯛の甘酢ソース 土鍋仕立て	Sweet and sour red snapper in pot
魯松猪飯	松阪ポークのルーロー飯	Braised MATSUSAKA pork over rice
甜味點心	本日のデザート	Today’s dessert

※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.

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	2. 洋葱牛肉 干焼蝦魷
松阪ポークの四角い黒酢豚と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	牛肉と玉葱 野菜の炒めと 海老とイカのチリソースのセット Stir-fried Beef and onion & Stir-fried shrimp and cuttlefish Chili sauce
[麺飯 Noodles / Rice]	
1. 什景炒飯（五目炒飯） Gomoku fried rice	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

¥4,100

小鉢	二点	Appetizer	Two kinds of appetizer
造里	旬の二種盛り あしらい一式	Sashimi	Two kinds of seasonal sashimi
煮物	季節の炊き合わせ	Simmered dish	Boiled seasonal vegetables
揚げ物	季節の揚げ物	Deep fried	Seasonal deep fried dish
食事	御飯 香の物 赤出汁	Rice	Rice, Pickles, Miso soup
水菓子	抹茶プリン	Dessert	Green tea pudding

花会席

Hana Lunch Course

¥5,500

小鉢	三点	Appetizer	Three kinds of appetizers
御椀	順才真薯 芽物	Soup	Water shield fish ball
造里	旬の二種盛り あしらい一式	Sashimi	Two kinds of seasonal sashimi
揚げ物	季節の揚げ物	Deep fried	Seasonal deep fried dish
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	抹茶プリン 本日の甘味	Dessert	Green tea pudding / Today's dessert

WESTERN

洋食

ランチコース

Primula Lunch Course

¥5,500

野菜のグレッグと生ハム	Marinated vegetables and raw ham
本日のスープ	Today's soup
サザエとブルギニョンバターのココット焼き	Baked turban shell and bourguignon butter in cocotte
本日の鮮魚のボワレ バルサミコソース	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が含まれています。	All prices are inclusive of tax.
※10%のサービス料を加算させていただきます。	10% service charge will be added to your bill.
※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。	Menu may change without notice due to circumstances.
※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。	Please inform if you have any food allergies or restrictions in advance.
食材によってはご提供できない商品もございます。	We use only domestically produced rice.
※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。	



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

【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

お一人様 ¥11,000（税込サ別）
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]	
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	
Western dish	Clear soup with fat greenling
Chinese dish	Boiled white asparagus Bearnaise sauce
Chinese dish	Prawn with miso
Western 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

SPECIALTY

スペシャリテ

CHINESE

中華

中国料理 北京

スペシャリテ

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

スペシャリテ

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

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、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

※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.

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 お造里 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

.....

¥3,200

先付 お造里 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)

.....

¥2,600

TOKYO beef hamburger steak (with soup, salad, and choice of bread or rice)

US リブローズグリルスステーキ (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
	抹茶プリン	本日の甘味二種.....	¥1,100
		Green tea pudding / Two kinds of today’ s dessert	

WESTERN

洋食

DESSERT	チーズケーキ	Cheese cake.....	¥950
	アップルパイ	Apple pie	¥950
	旬の柑橘とチョコのパルフェ	Seasonal citrus and chocolate parfait	¥1,100
	アイスクリーム (バニラ・ストロベリー・チョコレート)		¥750
		Ice cream (Vanilla, Strawberry or Chocolate)	

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 / ダージリン (Ice)	Tea / Darjeeling (Ice)	¥850
	紅茶 / ダージリン (Hot)	Tea / Darjeeling (Hot)	¥950

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

ノンアルコールカクテル

ピña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.