



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 (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] 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] リンゴのバルフェとスープ
- 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.