

SPECIALTY スペシャリティ

CHINESE
中華

木曜日&日曜日：販売休止です。ご了承ください。
Thus & Sun: Currently not for sale.

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 ブラッスリー 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。
オープ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。

※15%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.

15% 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

CHINESE ■ 中國料理 北京

木曜日：前日 17 時までの事前予約制です。
日曜日：販売休止中です。ご了承ください。
Thursdays: Reservation required by 5:00 p.m. the previous day.
Sundays: Currently not for sale.

ディナーコース Peking Dinner Course ¥8,200

京彩四拼	———	四種冷菜盛り合わせ	Assorted cold seasonal appetizers
大閘魚翅	———	上海蟹とふかひれの上湯スープ	Shanghai crab and shark's fin in top-grade Chinese soup stock
宮保茸蝦	———	海老とマコモダケの北京ソース	Stir-fried shrimp and wild rice stem Peking sauce
葱焼扇貝	———	帆立貝柱と湯葉の葱香り煮	Braised scallop and yuba with leek
黒酢焼猪	———	松阪ポークの四角い黒酢豚	Black sweet and sour pork
京式光麺・什景炒飯	———	さっぱり葱の汁そば 又は 五目炒飯	Spring onion soup noodles or Gomoku fried rice
甜味點心	———	本日のデザート	Today's dessert

ディナーコース Peking Dinner Course ¥13,700

旬彩飾拌盆	———	特製冷菜飾り盛り	Assorted cold seasonal appetizers
炒蛋大閘蟹	———	上海蟹と卵白の塩炒め	Stir-fried Shanghai crab and egg white, salt flavor
XO 醬蟹蝦	———	アカザ海老と秋野菜の XO 醬炒め	Stir-fried Japanese lobster and autumn vegetables XO sauce
缶燻鮑貝翅	———	ふかひれ 鮑 中国乾貨の蒸しスープ	Steamed shark's fin and abalone soup
北京烤填鴨	———	北京ダック	Roasted Peking duck skin
豆豉和牛頬 / 葱香蒸鮮魚	———	黒毛和牛頬肉の黒豆香り煮 又は 本日の鮮魚 葱生姜蒸し	Stewed Kuroge Wagyu beef cheek with black soybeans or Steamed today's fresh fish with leek and ginger
蟹肉菜炒飯 / 葱香蒸鮮魚	———	タラバ蟹とレタスの炒飯 又は 黄ニラともやしの汁そば	King crab and lettuce fried rice or Yellow chive and bean sprout soup noodles
美味甜味點心	———	本日のデザート	Today's dessert

WESTERN ■ ブラッスリー プリムラ

ディナーコース Primula Dinner Course ¥8,200

鴨胸肉スモーク エピス風味 / 秋刀魚とナスピューレ	Smoked duck breast with spices / Pacific saury and eggplant puree
オニオングラタンスープ	Onion gratin soup
豚バラ肉の低温ヴァプール スペアリブ風	Steamed pork ribs at low temperature
サーモンポワレ デュクセルソース	Pan-fried salmon Duxelle sauce
US リブローズグリル	Grilled US rib steak
チーズとドライフルーツ	Assorted cheese and dried fruits
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。
※15%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.
15% 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

JAPANESE ■ 江戸懐石 花山椒

ディナー会席 Hanasanshou Dinner Course ¥8,200

前菜 — 鱒ノ介焼き浸し 菊花 いくら 酢橘 / 甘海老津軽和え 軸三つ葉
枸杞の実 / 子持ち鮎甘露煮 かもじ生姜 / 京麩八寸味噌鑄込み
御椀 — 松茸土瓶蒸し 鯛 鶏肉 海老 銀杏 三つ葉 酢橘
造里 — 本鮪削ぎ造里 烏賊糸造里 いくら あしらい一式
揚物 — 甘鯛興津揚げ 小茄子茶巾 万願寺唐辛子 美味出汁 紅葉卸し
強肴 — 黒毛和牛嶺岡仕立て 季節野菜添え
食事 — 秋刀魚蒲焼き 又は 茶そば かき揚げ
水菓子 — マロンプリン / 本日の甘味

Appetizer — Grilled and soaked king salmon / Braised sweet shrimp
in Tsugaru style / Sweetened boiled sweetfish with roe
/ Stuffed wheat gulten bread with miso
Soup — Steamed matsutake mushrooms in a teapot
Sashimi — Bluefin tuna, cuttlefish, ikura, and flowered turnip
Deep fried — Deep fried tilefish
Extra dish — Kuroge Wagyu Mineoka style with seasonal vegetable
Rice / Noodles — Broiled pacific saury
or Green tea noodles with tempura
Dessert — Chestnut pudding / Today's dessert

ディナー会席 Hanasanshou Dinner Course ¥13,700

前菜 — 鱒ノ介焼き浸し 菊花 いくら 酢橘 / 甘海老津軽和え 軸三つ葉
枸杞の実 / 子持ち鮎甘露煮 かもじ生姜 / 京麩八寸味噌鑄込み
御椀 — 松茸土瓶蒸し 鯛 鶏肉 海老 銀杏 三つ葉 酢橘
造里 — 本鮪削ぎ造里 烏賊糸造里 鯛唐墨まぶしいくら あしらい一式
焼物 — かます雲丹焼き 柿玉子 焼き栗 酢取り茗荷 菊花蕪
揚物 — 甘鯛興津揚げ 小茄子茶巾 万願寺唐辛子 美味出汁 紅葉卸し
強肴 — 国産鴨鍋 季節野菜添え
食事 — うどん 又は 雑炊
水菓子 — マロンプリン 本日の甘味二種

Appetizer — Grilled and soaked king salmon / Braised sweet shrimp
in Tsugaru style / Sweetened boiled sweetfish with roe
/ Stuffed wheat gulten bread with miso
Soup — Steamed matsutake mushrooms in a teapot
Sashimi — Bluefin tuna, cuttlefish, ikura, sea bream with dried
mullet roe and flowered turnip
Grilled dish — Grilled mackerel with sea urchin
Deep fried — Deep fried tilefish
Extra dish — Japanese duck in pot with seasonal vegetables
Rice / Noodles — Udon or Rice porridge
Dessert — Chestnut pudding / Two kinds of today's dessert

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。
※15%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.
15% 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.

A LA CARTE

アラカルト

CHINESE
中華

木曜日 & 日曜日：販売休止です。ご了承ください。
Thus & Sun: Currently not for sale.

CHINESE SPECIALTY DISHES 特選メニュー

中華

扒淨魚翅	ふかひれの姿煮 Braised superior whole shark's fin Brown sauce.....	¥6,400
一品官燕	つばめの巣 澄ましスープ Swallow's nest clear soup.....	¥3,500
紅焼鮑魚	あわびと野菜の醤油煮 Braised abalone and vegetables Brown sauce	¥4,400
奶油鮑魚	あわびと野菜のクリーム煮 Braised abalone and vegetables Cream sauce.....	¥4,400

APPETIZERS 前菜

三色拼盤	三種冷菜盛り合わせ Assorted three cold appetizers	¥3,400
------	--	--------

※単品（くらげ、蒸し鶏、焼豚）でもご用意できます。各 1,900 円
Each appetizer is also available (Chilled jelly fish, Cold steamed chicken, Sliced barbecued pork) ¥1,900/each

SOUP 湯

魚翅湯	ふかひれスープ（醤油味、蟹肉入り塩味） Shark's fin soup Soy sauce flavor or salt flavor with crab meat	¥2,000
醋椒魚	白身魚の酸味辛味仕立てスープ Hot and sour white fish soup	¥1,200
酸辣湯	玉子の酸味スープ Hot and sour egg soup.....	¥1,000
玉米湯	とうもろこしのスープ Corn soup	¥900

SEAFOOD 海鮮

宮保明蝦	車海老の炒め（北京ソース、チリソース、マヨネーズソース）..... Stir-fried prawn Choice of Peking sauce, chili sauce, or mayonnaise sauce	¥4,100
干焼蝦仁	海老の炒め（チリソース、塩味）..... Stir-fried shrimp Choice of chili sauce or salt flavor	¥3,200
芙蓉蟹	蟹の淡雪煮 Crab meat with scrambled egg white in Fu-Young style.....	¥3,000
茼蒿扇貝	帆立貝柱と黄茼蒿の炒め Stir-fried scallops and Chinese chive.....	¥3,200
時菜海二丁	海の幸と野菜の炒め Stir-fried seafood and vegetables.....	¥3,000

BEEF / PORK / CHICKEN 牛・豚・鶏

青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried shredded beef with green pepper	¥3,000
黒椒牛排片	牛カルビの黒胡椒炒め Stir-fried beef with black pepper	¥3,500
黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚 Black sweet and sour pork (1人前 花巻付)	¥1,900
干焼茄子	豚肉と茄子のうま辛煮 Braised pork and eggplant.....	¥2,400
醬爆鶏丁	若鶏の炒め（中国味噌、葱山椒、甘酢、カシューナッツ） Stir-fried chicken (Choice of miso, Japanese pepper, sweet and sour sauce or cashew nuts).....	¥2,400
北京烤填鴨	北京ダック Roasted Peking duck skin..... (1本 /each)	¥1,000

VEGETABLES / TOFU / EGGS 野菜・豆腐 玉子

鮮炒素菜	黄茼蒿、茸、野菜の塩味炒め Stir-fried mixed vegetables and mushrooms.....	¥2,600
麻婆豆腐	麻婆豆腐 土鍋入り Braised tofu and minced beef Chili sauce.....	¥2,100
木須肉	卵料理（豚肉と卵の炒め、貝柱と卵の炒め、蟹肉と卵の炒め）..... Scrambled eggs with choice of shredded pork, scallops or crab meat	¥2,400

DIM SUM 點心

春巻	はるまき Spring roll..... (1本 /each)	¥360
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) ¥920

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。
※15%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.
15% 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.

JAPANESE

和食

SASHIMI 造り

本鮪お造り Bluefin tuna sashimi	¥2,500
刺身盛り合わせ Assorted sashimi.....	¥3,400

DEEP FRIED 揚物

野菜天婦羅 Vegetable tempura	¥1,100
天婦羅盛り合わせ Assorted tempura	¥2,000

SIMMERED DISH 煮物 / 焼物

茶碗蒸し Steamed egg custard	¥800
出汁巻き玉子 Dashi-rolled omelet.....	¥900
野菜の炊き合わせ Cooked vegetables	¥1,100
銀鱈西京焼き Grilled sablefish in Kyoto-style	¥1,400
鯛のかぶと煮 Simmered sea bream head	¥1,700
松茸土瓶蒸し Steamed matsutake mushrooms in a teapot.....	¥2,000

WESTERN

洋食

APPETIZERS 前菜

秋刀魚とナスピューレ Pacific saury and eggplant puree	¥2,200
シェフの気まぐれサラダ Chef's salad	¥1,500

SOUP スープ

本日のポタージュ Today's soup	¥1,100
オニオングラタンスープ Onion gratin soup.....	¥1,600

MAIN メインディッシュ

US リブローズステーキ (160g) US rib steak (160g)	¥4,200
東京ビーフサーロインステーキ (150g) TOKYO beef sirloin steak (150g).....	¥9,400

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。

※15%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.

15% 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.

A LA CARTE 食事

CHINESE
中華

木曜日&日曜日：販売休止です。ご了承ください。
Thus & Sun: Currently not for sale.

CHINESE

RICE / NOODLES 鍋巴・麵・飯

中華

什景鍋巴	おこげ（五目入り） ¥3,000 Scorched rice topped with meat and vegetables Starchy brown sauce
蟹肉炒飯	蟹肉炒飯（スープ付） Crab meat fried rice Served with soup..... ¥2,000
辣椒醬炒飯	辣椒醬炒飯（スープ付） Spicy fried rice Peking original chili sauce Served with soup... ¥2,000
什景炒麵	五目焼きそば Gomoku chow mein..... ¥2,000
両面黄	五目あんかけ焼きそば ¥2,000 Chow mein topped with chicken, seafood, and vegetables Starchy sauce
什景湯麵	五目汁そば Gomoku soup noodle..... ¥2,000

JAPANESE

RICE / NOODLES 食事

和食

海苔茶漬け	Seaweed rice soup bowl..... ¥900
梅茶漬け	Salty plum rice soup bowl ¥900
茶そば	Green tea noodles..... ¥900
ご飯セット	新潟産コシヒカリ 香の物 赤出汁 Steamed rice, Pickles and Miso soup ¥900
鯛茶漬け	Sea bream rice soup bowl ¥1,400
寿司の盛り合わせ	(握り寿司七貫 巻物一本) Assorted sushi (seven nigiri and one makimono) ¥3,400

DESSERT デザート

CHINESE

中華

杏仁豆腐	フルーツ入り杏仁豆腐 Almond jelly with fruits ¥860
椰子西米	タピオカ入りココナッツミルク Coconut milk with tapioca ¥860
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 sorbet ¥760
芝麻球	ゴマ団子 Fried sesame dumpling (1個 /each) ¥400

JAPANESE

和食

抹茶アイスクリーム	Green tea ice cream ¥760
白玉ぜんざい	(温・冷) Mochi sweet red bean soup (hot/cold) ¥860
マロンプリン	本日の甘味二種 Chestnut pudding / Two kinds of today's dessert ¥1,200

WESTERN

洋食

チーズケーキ	Cheese cake ¥960
アップルパイ	Apple pie ¥960
アイスモンブラン	カシスソース ¥1,100 Iced Mont Blanc with cassis sauce
アイスクリーム	(バニラ・ストロベリー・チョコレート) ¥760 Ice cream (Vanilla, Strawberry or Chocolate)

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。

※15%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.

15% 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.