

THE DINING



中國料理 北京

～色香味俱全～ スーシャンウェイチュウチェン

眺めて美しく、芳香に満ち、味は天下一品

1960 年に国内で初めてホテル直営の中国料理レストランとして開業しました。
中国四大料理の一つに数えられる北京料理は、
北京の宮廷を中心に中国北部で発展をとげた宮廷料理。
一品一品手間をかけた見事な味の演出、そして芸術の域まで高められた上質なスタイルに、
「北京」の料理の歴史と伝統への誇りが凝縮されています。

Chinese Cuisine Peking

Beautiful to look at, Full of fragrance, Best taste in the world

Peking opened in 1960 as the very first Chinese restaurant directly managed by the hotel in Japan.
Beijing cuisine, which is one of the four grand cuisines in China, is a palace cuisine that has developed in northern China, centered on the Beijing court. The pride of our Peking's culinary history and tradition is condensed into the amazing taste that takes time and effort to make one by one, and the high quality that has been enhanced to the level of art.



江戸料理 花山椒

日本の四季を味わうことができる逸品料理の数々

四季折々の多彩で豊かな魅力を持つ素材を生かし、丁寧に手間をかけてつくり上げる江戸料理。「花山椒」は、走り、旬、名残など移ろいゆく情景を大切に、伝統的な細やかな職人技が織りなす和の技法と、奇をてらわないシンプルな味付けをお届けいたします。モダンな空間で、江戸料理の奥深さを心ゆくまでご堪能ください。

Japanese Cuisine Hanasanshou

A Variety of Exquisite Dishes That Allow You to Enjoy Japan's Four Seasons

Japanese cuisine that is made carefully with time and effort while making the most of the various highly appealing ingredients from each season is served at Hanasanshou. We value the fleeting moments, whether enjoying the first harvests of the season, delicacies that are fully in season, or the last opportunities before the end of the season, and offer our guests conventional dishes with unembellished flavors through traditional, elaborate techniques of Japanese artisans. Please enjoy the depth of Japanese cuisine to your heart's content in a modern space.



ブラッスリー プリムラ

1965 年から代々受け継がれてきた伝統とおもてなし
長年愛されてきた確かな味

1965 年にメインダイニングとして開業しました。
1972 年にはステーキレストラン「プリムラ」として運営を開始。
芝パークホテルを利用する地域住民、ビジネスマンや訪日外国人の方々に、
親しみやすいホテルレストランとして歩んできました。
長年愛されてきた、確かな技術によるお料理の数々をぜひご体験ください。

Western Cuisine Primula

Tradition and hospitality that has been passed down from generation to generation since 1965
Definite taste that has loved for many years

Primula opened as a main restaurant in 1965, and then in 1972, it started operation as a steak restaurant “Primula”. It has been a restaurant that is familiar to local residents, office workers and foreign visitors to Japan. Please enjoy our dishes made with reliable skill that have been loved for many years.

SPECIALTY

スペシャリテ

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

CHINESE ■ 中華 中國料理 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 Shabushabu 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 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: Currllently not for sale.

ディナーコース Peking Dinner Course ¥9,000

京彩四拼	四種冷菜盛り合わせ	Assorted cold seasonal appetizers
蟹肉魚翅	ふかひれとたらば蟹の上湯スープ	Shark's fin and red king crab in top-grade Chinese soup stock
干焼明蝦	車海老のチリソース	Stir-fried prawn Chili sauce
油爆双鮮	帆立貝柱とイカの塩炒め	Stir-fried scallop and cuttlefish, salt flavor
黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚	Black sweet and sour MATSUSAKA 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 ¥11,000

京彩四拼	四種冷菜盛り合わせ	Assorted cold seasonal appetizers
季菜耳翅	季節のふかひれ姿煮上湯ソース	Braised shark's fin Chinese top-grade sauce
籠蒸二様	本日の蒸籠入り点心 2 種	2 kinds of dim sum in bamboo steamer
干焼明蝦	車海老のチリソース	Stir-fried prawn Chili sauce
油爆双鮮	帆立貝柱と烏賊の塩炒め	Stir-fried scallop and cuttlefish, salt flavor
黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚	Black sweet and sour MATSUSAKA 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 ¥14,000

旬彩飾拌盆	特製冷菜飾り盛り	Assorted cold seasonal appetizers
京式芙蓉蟹	伝統の一品 蟹の淡雪煮	Crab meat with scrambled egg white in Fu-Young style
菇皮扒排翅	ふかひれの姿煮 花咲しいたけと湯葉添え	Braised shark's fin with shiitake mushroom and yuba
宮保菜明蝦	車海老の北京ソース	Stir-fried prawn Peking sauce
北京烤填鴨	北京ダック	Roasted Peking duck skin
黒椒東京牛 / 奶油全鮑魚	東京ビーフのカットステーキ黒胡椒炒め 又は やわらか鮑のクリーム姿煮込み	Stir-fried TOKYO beef steak, black pepper flavor or Braised abalone with cream sauce
干貝菜炒飯 / 鶏絲針菇麵	干し貝柱とレタスの炒飯 又は 鶏肉とエノキのとりみ汁そば	Dried scallop and lettuce fried rice or Chicken and enoki soup noodles
美味甜點心	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 ¥9,000

大山鶏モモ肉のガランティーマ / イカ、根セロリ、リンゴのサラダ仕立て	DAISEN chicken thigh galantine / Cuttlefish, root celery, and apple salad
オニオングラタンスープ	Onion gratin soup
豚肩肉のビール煮込み	Pork shoulder stewed in beer
ハウボウのフリット トマトフォンデュとバルサミコソース	Fried gurnard Tomato fondue and balsamic vinegar
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

ディナーコース Primula Dinner Course ¥11,000

大山鶏モモ肉のガランティーマ / イカ、根セロリ、リンゴのサラダ仕立て	DAISEN chicken thigh galantine / Cuttlefish, root celery, and apple salad
オニオングラタンスープ	Onion gratin soup
トリュフリゾット	Truffle risotto
豚肩肉のビール煮込み	Pork shoulder stewed in beer
ハウボウのフリット トマトフォンデュとバルサミコソース	Fried gurnard Tomato fondue and balsamic vinegar
東京ビーフサーロインステーキ	TOKYO beef sirloin 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

Course Menu

JAPANESE江戸懐石 花山椒

ディナー会席Hanasanshou Dinner Course¥9,000

前菜	——	甘鯛南蛮漬け 玉葱 もって菊 / 法蓮草お浸し 菊花 長芋 京湯葉 山葵 紫芽 鼈甲飴 / 粟麴田楽味噌掛け 芥子の実	Appetizer	—	Vinegared deep-fried tile fish / Boiled seasoned spinach Kyoto yuba / Wheat gluten bread with miso
御椀	——	帆立貝柱蒸し 芽葱 人参 大黒しめじ 松葉柚子	Soup	——	Steamed scallop soup
造り	——	本鮪削ぎ造り 鯛唐墨まぶし あしらいい式	Sashimi	——	Bluefin tuna, sea bream with dried mullet roe, and flowered turnip
焼物	——	鰯照り焼き 大根ステーキ 揚げ零余子 銀杏 百合根蜜煮 白髪葱	Grilled dish	—	Teriyaki yellow tail
強肴	——	黒毛和牛嶺岡仕立て 季節野菜添え	Extra dish	—	Kuroge Wagyu Mineoka style with seasonal vegetable
食事	——	握り寿司（三貫） 又は 稲庭うどん（温） 海老天 獅子唐	Rice / Noodles	—	Three pieces of nigiri sushi or Inaniwa udon with shrimp tempura
水菓子	—	きな粉プリン / 林檎コンポート	Dessert	——	Soybean flour pudding / Apple compote

ディナー会席Hanasanshou Dinner Course¥11,000

前菜	——	甘鯛南蛮漬け 玉葱 もって菊 / 法蓮草お浸し 菊花 長芋 京湯葉 山葵 紫芽 鼈甲飴 / 粟麴田楽味噌掛け 芥子の実	Appetizer	—	Vinegared deep-fried tile fish / Boiled seasoned spinach Kyoto yuba / Wheat gluten bread with miso
御椀	——	帆立貝柱蒸し 芽葱 人参 大黒しめじ 松葉柚子	Soup	——	Steamed scallop soup
造り	——	本鮪削ぎ造り 鯛唐墨まぶし 炙り烏賊 あしらいい式	Sashimi	——	Bluefin tuna, sea bream with dried mullet roe, seared cuttlefish and flowered turnip
焼物	——	鰯照り焼き 大根ステーキ 揚げ零余子 銀杏 百合根蜜煮 白髪葱	Grilled dish	—	Teriyaki yellow tail
凌ぎ	——	地蛤酒蒸し とうろ昆布 京麴 軸三つ葉	Shinogi dish	—	Steamed clams in sake
強肴	——	黒毛和牛嶺岡仕立て 季節野菜添え	Extra dish	—	Kuroge Wagyu Shabushabu Mineoka Style with seasonal vegetables
食事	——	握り寿司（三貫） 又は 稲庭うどん（温） 海老天 獅子唐	Rice / Noodles	—	Three pieces of nigiri sushi or Inaniwa udon with shrimp tempura
水菓子	—	きな粉プリン / 林檎コンポート	Dessert	——	Soybean flour pudding / Apple compote

ディナー会席Hanasanshou Dinner Course¥14,000

前菜	——	甘鯛南蛮漬け 玉葱 もって菊 / 法蓮草お浸し 菊花 長芋 京湯葉 山葵 紫芽 鼈甲飴 / 粟麴田楽味噌掛け 芥子の実	Appetizer	—	Vinegared deep-fried tile fish / Boiled seasoned spinach Kyoto yuba / Wheat gluten bread with miso
御椀	——	帆立貝柱蒸し 芽葱 人参 大黒しめじ 松葉柚子	Soup	——	Steamed scallop soup
造り	——	本鮪削ぎ造り 鯛唐墨まぶし 炙り烏賊 あしらいい式	Sashimi	——	Bluefin tuna, sea bream with dried mullet roe, seared cuttlefish and flowered turnip
焼物	——	鰯照り焼き 大根ステーキ 揚げ零余子 銀杏 百合根蜜煮 白髪葱	Grilled dish	—	Teriyaki yellow tail
凌ぎ	——	焼き胡麻豆腐 鮑 雲丹 旨出汁 山葵	Shinogi dish	—	Grilled sesame tofu with abalone and sea urchin
強肴	——	虎河豚ちり 季節野菜添え 浅葱 赤卸し ぼん酢	Extra dish	—	Blowfish cooked in pot
食事	——	雑炊	Rice	——	Rice porridge
水菓子	—	きな粉プリン / 林檎コンポート / 甘味	Dessert	——	Soybean flour pudding / Apple compote / Sweets

※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: Currrently 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.....	¥8,800
	一品官燕	つばめの巢 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	¥2,420
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
韭黄扇貝	帆立貝柱と黄韭の炒め 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	黄韭、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	¥3,200
刺身盛り合わせ Assorted sashimi	¥3,800

DEEP FRIED 揚げ物

野菜天婦羅 Vegetable tempura	¥1,200
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

WESTERN

洋食

APPETIZERS 前菜

地鶏のガランティーヌ Chicken galantine	¥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)	¥4,500
東京ビーフサーロインステーキ (150g) TOKYO beef sirloin steak (150g)	¥9,800

※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: Currrently not for sale.
----------------------------------	---

CHINESE

中華

RICE / NOODLES

鍋巴・麺・飯

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

和食

RICE / NOODLES

食事

海苔茶漬け	Seaweed rice soup bowl..... ¥900
梅茶漬け	Salty plum rice soup bowl..... ¥900
稲庭うどん	Inaniwa udon..... ¥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) ¥3,800

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
きな粉プリン / 林檎コンポート / 甘味	Soybean flour pudding / Apple compote / Sweets..... ¥1,200

WESTERN

洋食

チーズケーキ	Cheese cake ¥960
アップルパイ	Apple pie..... ¥960
季節のフルーツタルト	 ¥1,100 Seasonal fruit tart
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.



since 1948
Shiba Park Hotel



THE DINING



Primula

北京

花山椒

Hamasanshou