

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 gulten 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
造里	——	本鮪削ぎ造里 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 gulten 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
造里	——	本鮪削ぎ造里 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 gulten 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
造里	——	本鮪削ぎ造里 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.