

# 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 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

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.

## CHINESE ■ 中國料理 北京

### 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
缶燻魚翅	ふかひれと湯葉の蒸しスープ	Steamed shark's fin and yuba soup
柚子明蝦	車海老の塩炒め 柚子風味	Stir-fried prawn, yuzu flavor
沙拉扇貝	帆立貝柱のマヨネーズソース	Stir-fried scallops Mayonnaise sauce
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
柚子明蝦	車海老の塩炒め 柚子風味	Stir-fried prawn, yuzu flavor
籠蒸二様	本日の蒸籠入り点心 2 種	2 kinds of dim sum in bamboo steamer
沙拉扇貝	帆立貝柱のマヨネーズソース	Stir-fried scallops Mayonnaise sauce
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
鍋場餅扇貝	帆立貝柱の黄金焼 大根餅添え	Golden pan-fried scallop with turnip rice cake
XO茸明蝦	車海老とマコモダケのXO醬炒め	Stir-fried prawn and wild rice stem XO sauce
蟹棒蛋耳翅	タラバ蟹と姿ふかひれの茶碗蒸し仕立て	Steamed egg custard with king crab and shark's fin
北京烤填鴨	北京ダック	Roasted Peking duck skin
蠔油菜和牛 / 葱焼全鮑魚	和牛と季節野菜のオイスターソース 又は やわらか鮑の葱香り煮込み	Stir-fried Wagyu beef and seasonal vegetables Oyster sauce or Braised abalone with scallion aroma
黒椒鶏炒飯 / 腐皮柚子麵	鶏肉と野菜の黒胡椒炒飯 又は 湯葉入り柚子風味の汁そば	Chicken and vegetable fried rice with black pepper or Yuzu soup noodles with yuba
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

フォワグラブリュレ / 鱈ブランドード	Foie gras brulee / Codfish paste
オニオングラタンスープ	Onion gratin soup
豚バラコンフィ 香草パン粉焼き	Pork belly confit baked in herbed bread crumbs
甘鯛ポワレ クリームソース	Pan-fried tilefish Cream 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

### ディナーコース Primula Dinner Course ..... ¥11,000

フォワグラブリュレ / 鱈ブランドード	Foie gras brulee / Codfish paste
オニオングラタンスープ	Onion gratin soup
トリュフリゾット	Truffle risotto
豚バラコンフィ 香草パン粉焼き	Pork belly confit baked in herbed bread crumbs
甘鯛ポワレ クリームソース	Pan-fried tilefish Cream sauce
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 コースメニュー

## JAPANESE ■ 江戸懐石 花山椒

### ディナー会席 Hanasanshou Dinner Course..... ¥9,000

前菜	—— 赤海鼠みぞれ和え / 松笠慈姑 / 鉄皮粉節梅肉和え 鮑唐墨まぶし	Appetizer	— Red sea cucumber with radish /Arrowhead Blowfish skin with plum paste / Abalone with dried mullet roe
御椀	—— 白菜河豚白子蒸し 短冊人参 小松菜 柚子	Soup	—— Steamed Chinese cabbage and blowfish milt soup
造里	—— 甘海老 炙り烏賊 あしらひ一式	Sashimi	—— Sweet shrimp and seared cuttlefish with condiments
焼物	—— 寒鯖柚庵焼き 田楽味噌 竹の子 海老芋 菜の花 蓮根煎餅	Grilled	— Grilled Spanish mackerel with citrus
強肴	—— 黒毛和牛嶺岡仕立て 季節野菜添え	Extra	—— Kuroge Wagyu Shabushabu Mineoka Style with seasonal vegetables
食事	—— 錦御飯 又は 海老天蕎麦 (温)	Rice / Noodles	— Nishiki rice or Buckwheat noodles with shrimp tempura
デザート	—— 苺プリン / 果物の大福	Dessert	—— Strawberry pudding / Fruit rice cake

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

前菜	—— 赤海鼠みぞれ和え / 松笠慈姑 / 鉄皮粉節梅肉和え 鮑唐墨まぶし	Appetizer	— Red sea cucumber with radish /Arrowhead Blowfish skin with plum paste / Abalone with dried mullet roe
御椀	—— 白菜河豚白子蒸し 短冊人参 小松菜 柚子	Soup	—— Steamed Chinese cabbage and blowfish milt soup
造里	—— 甘海老 炙り烏賊 帆立 あしらひ一式	Sashimi	—— Sweet shrimp, seared cuttlefish, and scallop with condiments
焼物	—— 寒鯖柚庵焼き 田楽味噌 竹の子 海老芋 菜の花 蓮根煎餅	Grilled	—— Grilled Spanish mackerel with citrus
凌ぎ	—— 炙り本鮪握り寿司	Shinogi	—— Seared bluefin tuna nigiri sushi
強肴	—— 黒毛和牛嶺岡仕立て 季節野菜添え	Extra	—— Kuroge Wagyu Shabushabu Mineoka Style with seasonal vegetables
食事	—— 錦御飯 又は 海老天蕎麦 (温)	Rice / Noodles	— Nishiki rice or Buckwheat noodles with shrimp tempura
デザート	—— 苺プリン / 果物の大福	Dessert	—— Strawberry pudding / Fruit rice cake

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

前菜	—— 赤海鼠みぞれ和え / 松笠慈姑 / 鉄皮粉節梅肉和え 鮑唐墨まぶし	Appetizer	— Red sea cucumber with radish /Arrowhead Blowfish skin with plum paste / Abalone with dried mullet roe
御椀	—— 白菜河豚白子蒸し 短冊人参 小松菜 柚子	Soup	—— Steamed Chinese cabbage and blowfish milt soup
造里	—— 甘海老 炙り烏賊 帆立 あしらひ一式	Sashimi	—— Sweet shrimp, seared cuttlefish, and scallop with condiments
焼物	—— 寒鯖柚庵焼き 田楽味噌 竹の子 海老芋 菜の花 蓮根煎餅	Grilled	—— Grilled Spanish mackerel with citrus
凌ぎ	—— 炙り本鮪握り寿司	Shinogi	—— Seared bluefin tuna nigiri sushi
強肴	—— 虎河豚ちり 季節野菜添え	Extra	—— Blowfish cooked in pot
食事	—— 雑炊 又は 海老天蕎麦 (温)	Rice	—— Rice porridge Buckwheat noodles with shrimp tempura
デザート	—— 苺プリン / 果物の大福 / 林檎コンポート	Dessert	—— Strawberry pudding / Fruit rice cake / Apple compote

※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.....	¥8,800
	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 .....	¥2,420
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
茼蒿扇貝	帆立貝柱と茼蒿の炒め 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	黄蕪、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 造里

本鮪造里 Bluefin tuna sashimi .....	¥3,200
刺身盛り合わせ Assorted sashimi.....	¥3,800

### DEEP FRIED 揚物

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

鱈ブランドード Codfish paste.....	¥2,000
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 リブロースステーキ (160g) US rib steak (160g) .....	¥4,500
東京ビーフサーロインステーキ (150g) TOKYO beef(Wagyu) 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: 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)..... ¥3,800

# 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
苺プリン / 林檎コンポート / 甘味	Strawberry 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
苺のタルト	Strawberry tart..... ¥1,100
アイスクリーム (バニラ・ストロベリー・チョコレート)	Ice cream (Vanilla, Strawberry or Chocolate)..... ¥760

※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.