

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	—— 寒鰯柚庵焼き 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	—— 寒鰯柚庵焼き 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	—— 寒鰯柚庵焼き 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.