

COURSE MENU コースメニュー (L.O. 14:00)

CHINESE ■ 中華

北京ランチミニコース Peking Short Lunch Course¥4,800

前菜、ふかひれスープ、小籠包、メイン (セレクト)、麺飯 (セレクト)、珈琲 (又は紅茶)
Appetizer, Shark's fin soup, Steamed minced pork dumpling, Main, Noodles or rice, Coffee or tea

お選びください Please choose from:

[メイン Main]

1. 黒醋焼猪 芙蓉蟹貝

松阪ポークの四角い黒酢豚 & 蟹肉と貝柱の淡雪煮のセット
Combination of black sweet and sour pork & Crab meat and scallops with scrambled egg white in Fu-Young style

または
or

2. 週替わり 麻婆豆腐

週替わりの品
& 北京式 麻婆豆腐のセット
Combination of weekly dish
& Braised tofu and minced beef Chili sauce

[麺飯 Noodles / Rice]

1. 什景炒飯 (五目炒飯)

Gomoku fried rice

または
or

2. 光麺 (さっぱり葱の汁そば)

Spring onion soup noodles

週替わりの品 Combination of weekly dish

Served 2.5. - 2.11.2024

牛カルビの黒にんにく炒め stir-fried beef with black garlic

Served 2.12. - 2.18.2024

海老・イカ・鶏肉と野菜の塩味炒め stir-fried shrimp, cuttlefish, chicken and vegetables, salt favor

Served 2.19. - 2.25.2024

牛カルビの豆豉炒め stir-fried beef, black bean flavor

Served 2.26. - 3.3.2024

海老とカシューナッツの炒め stir-fried shrimp and cashew nuts

北京ランチコース Peking Lunch Course ¥6,000

旬彩花拼 —— 季節の冷菜盛り合わせ

Assorted cold seasonal appetizers

油燻軟蝦 —— 殻付き海老の海老味噌煮

Braised shelled shrimp with shrimp miso

蕪菁蒸湯 —— 焼き蕪の蒸しスープ

Steamed grilled turnip soup

季菜二鮮 —— 帆立貝柱、北寄貝と季節野菜の塩炒め

Stir-fried scallop, surf clam and vegetables, salt flavor

豆辣牛頬 —— 黒毛和牛「和王」頬肉の辛味煮

Spicy braised KUROGE wagyu beef cheek

什景鍋巴 —— 五目おこげ

Crispy rice with gomoku starchy sauce

甜味點心 —— 本日のデザート

Today's dessert

JAPANESE ■ 和食

江戸ミニ会席 Edo Mini Lunch Course ¥4,800

小鉢 —— 二点

Appetizer —— Two kinds of appetizer

造里 —— 旬の二種盛り あしらひ一式

Sashimi —— Two kinds of seasonal sashimi with condiments

煮物 —— 季節の炊き合わせ

Simmered —— Simmered seasonal vegetables

揚げ物 —— 季節の揚げ物

Deep fried —— Seasonal deep-fried

食事 —— 御飯 香の物 赤出汁

Rice —— Rice, Pickles, Miso soup

デザート —— 苺プリン

Dessert —— Strawberry pudding

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。

All prices are inclusive of tax.

※15%のサービス料を加算させていただきます。

15% service charge will be added to your bill.

※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。

Menu may change without notice due to circumstances.

※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。

Please inform if you have any food allergies or restrictions in advance.

食材によってはご提供できない商品もございます。

We use only domestically produced rice.

※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。

COURSE MENU

コースメニュー (L.O. 14:00)

JAPANESE ■ 和食

花会席 Hana Lunch Course ¥6,000

| | |
|-------------------------|--|
| 小鉢 —— 三点 | Appetizer — Three kinds of appetizers |
| 御椀 —— 蟹柚子真薯 芽物 | Soup —— Crab and yuzu fish ball |
| 造り —— 旬の二種盛り あしらい一式 | Sashimi —— Two kinds of seasonal sashimi with condiments |
| 揚げ物 —— 季節の揚げ物 | Deep fried — Seasonal deep fried |
| 強肴 —— 黒毛和牛すき焼き風 季節野菜 玉子 | Simmered — KUROGE Wagyu beef sukiyaki with seasonal vegetables and raw egg |
| 食事 —— 御飯 香の物 赤出汁 | Rice —— Rice, Pickles, Miso soup |
| デザート —— 苺プリン / 林檎コンポート | Dessert —— Strawberry pudding / Apple compote |

WESTERN ■ 洋食

ランチミニコース Primula Mini Lunch Course ¥4,800

| | |
|--------------------------------|--|
| 前菜 2 種盛合わせ | Two kinds of appetizer |
| 本日のスープ または オニオングラタンスープ (+¥700) | Today's soup or Onion gratin soup (+¥700) |
| メインディッシュ ◇下記よりお選び下さい◇ | Main dish : Please choose from the main dish |
| 本日のメイン料理 | Today's main dish |
| 東京ビーフハンバーグ | TOKYO beef hamburger steak |
| US リブローズステーキ (+¥1,700) | Grilled US rib steak(+¥1,700) |
| パン or ライス | Bread or rice |
| デザート, コーヒー or 紅茶 | Dessert, Coffee or tea |

メイン料理 main dish

Served 2.5. - 2.11.2024
サーモングリル デイルクリームソース Grilled salmon Dill cream sauce

Served 2.12. - 2.18.2024
仔羊肩芯肉ロースト バジル風味のジュ Roasted lamb shoulder Basil gravy

Served 2.19. - 2.25.2024
真鯛ポワレ グリビッシュソース Pan-fried red sea bream Egg and mayonnaise sauce

Served 2.26. - 3.3.2024
豚肩肉とレンズ豆のトマト煮込み Pork shoulder lentils and stewed in tomato

ランチコース Primula Lunch Course ¥6,000

| | |
|---------------------|--|
| 鱈ブランドード | Codfish paste |
| 本日のスープ | Today's soup |
| 豚バラコンフィ 香草パン粉焼き | Pork belly confit baked in herbed bread crumbs |
| 本日の鮮魚のポワレ バルサミソース | Pan-fried today's fresh fish Balsamic sauce |
| 鶏モモ肉のグリル マスタードソース | Grilled chicken thigh Mustard sauce |
| アバンデセール | Avant dessert |
| 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.