

# SPECIALTY スペシャリティ

**CHINESE** | 3/31までの木曜日&日曜日：販売休止です。ご了承ください。  
中華 | Thus & Sun: Currently not for sale until 3/31.

## **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て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

3/31までは下記の販売制限がございます。ご了承ください。

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。

The following sales restrictions apply until 3/31.

Thursdays: Reservation required by 5:00 p.m. the previous day.

Sundays: Currently not for sale.

## CHINESE ■ 中国料理 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  
鶏絲魚翅 ————— ふかひれと鶏肉の上湯スープ  
辣椒筍蝦 ————— 手長蝦と春筍の辣椒醬炒め  
芝麻鯛魚 ————— 鯛の香り蒸し 胡麻ソース  
黒醋焼猪 ————— 松阪ポークの四角い黒酢豚  
京式光麵・什景炒飯 ——— さっぱり葱の汁そば 又は 五目炒飯  
甜味點心 ————— 本日のデザート 2 種

Assorted cold seasonal appetizers  
Shark's fin and chicken in top-grade Chinese soup stock  
Spicy stir-fried scampi and bamboo shoot Peking original chili sauce  
Steamed sea bream with aroma Sesame sauce  
Black sweet and sour MATSUSAKA pork  
Spring onion soup noodles or Gomoku fried rice  
Today's two kinds of 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  
季菜蛋翅 ————— 季節野菜とふかひれの茶碗蒸し仕立て  
辣椒筍蝦 ————— 手長蝦と春筍の辣椒醬炒め  
籠蒸二様 ————— 本日の蒸籠入り點心 2 種  
芝麻鯛魚 ————— 鯛の香り蒸し 胡麻ソース  
黒醋焼猪 ————— 松阪ポークの四角い黒酢豚  
京式光麵 / 什景炒飯 ——— さっぱり葱の汁そば  
又は 五目炒飯  
甜味點心 ————— 本日のデザート 2 種

Assorted cold seasonal appetizers  
Steamed egg custard with seasonal vegetable and shark's fin  
Spicy stir-fried scampi and bamboo shoot Peking original chili sauce  
2 kinds of dim sum in bamboo steamer  
Steamed sea bream with aroma Sesame sauce  
Black sweet and sour MATSUSAKA pork  
Spring onion soup noodles  
or Gomoku fried rice  
Today's two kinds of 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  
蝦醬明蝦球 ————— 車海老の蝦醬ソース  
鹹蛋北寄貝 ————— 北寄貝のアヒルの塩漬け卵黄和え  
伍煨春筍翅 ————— 春筍とふかひれ、中国乾貨の蒸しスープ  
北京烤填鴨 ————— 北京ダック  
塩椒和牛柳 / 蠔油炒鮑魚 — 和牛フィレ肉のカットステーキ塩胡椒仕立て  
又は 鮑と季節野菜のオイスターソース炒め  
姜香鯛炒飯 / 金銀白湯麵 — 鯛入り生姜風味の炒飯  
又は 黄ニラともやし入り鶏白湯汁そば  
美味甜點心 ————— 本日のデザート 3 種

Assorted cold seasonal appetizers  
Deep fried prawn Shrimp seasoning sauce  
Surf clam with salted duck yolk  
Steamed bamboo shoot and shark's fin soup  
Roasted Peking duck skin  
Grilled wagyu beef fillet stake with salt and pepper  
or Stir-fried abalone and seasonal vegetable Oyster sauce  
Ginger fried rice with sea bream  
or Chicken soup noodle with yellow chives and bean sprouts  
Today's three kinds of dessert

## WESTERN ■ ブラッスリー プリムラ

### ディナーコース Primula Dinner Course ..... ¥9,000

鮮魚のカルパッチョ / パテドカンパーニュ  
オニオングラタンスープ  
グリーンアスパラガスと生ハム ブリック包み  
真鯛ポワレと蛤 サフランナーージュ仕立て  
US リブロースグリル  
チーズとドライフルーツ  
シェフズデザート, コーヒー or 紅茶

Fresh fish carpaccio / Pâté de campagne  
Onion gratin soup  
Asparagus and prosciutto wrapped in pate brick  
Pan-fried red sea bream and clam Saffron sauce  
Grilled US rib eye  
Assorted cheese and dried fruits  
Chef's dessert, Coffee or Tea

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

鮮魚のカルパッチョ / パテドカンパーニュ  
オニオングラタンスープ  
トリュフリゾット  
グリーンアスパラガスと生ハム ブリック包み  
真鯛ポワレと蛤 サフランナーージュ仕立て  
東京ビーフサーロイングリル  
チーズとドライフルーツ  
シェフズデザート, コーヒー or 紅茶

Fresh fish carpaccio / Pâté de campagne  
Onion gratin soup  
Truffle risotto  
Asparagus and prosciutto wrapped in pate brick  
Pan-fried red sea bream and clam Saffron sauce  
Grilled TOKYO beef sirloin  
Assorted cheese and dried fruits  
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 ■ 江戸会席 花山椒

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

前菜	—— 筍と海老の木の芽味噌和え 花びら百合根 諸子甘露煮 / 穴子牛蒡 菜の花 / 桜の花麩	Appetizer	— Bamboo shoot, shrimp, and leaf bud with miso Sweetened boiled minnow / Rolled burdock with conger eel Sakura wheat gulten bread
御椀	—— 青豆摺り流し 馬鈴薯饅頭 帯人參 桜花	Soup	—— Pureed green peas
造里	—— 桜鯛サラダ風仕立て 山葵の茎醤油漬 胡麻ドレッシング	Sashimi	—— Red sea bream sashimi salad Sesame dressing
焼物	—— 甘鯛蒟味噌焼き 天豆蜜煮 長芋甘酢漬 姫栄螺旨煮	Grilled	—— Grilled tilefish with butterbur miso
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	—— 春浅利当座煮とじゃこ飯 又は 桜海老かき揚げ 蕎麦 (冷)	Rice / Noodles	— Simmered clam and dried young sardines rice or Cold soba with Sakura shrimp tempura
デザート	—— ヨーグルトプリン / 桜道明寺餅	Dessert	—— Yogurt pudding / Sakura rice cake with bean paste

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

前菜	—— 筍と海老の木の芽味噌和え 花びら百合根 諸子甘露煮 / 穴子牛蒡 菜の花 / 桜の花麩	Appetizer	— Bamboo shoot, shrimp, and leaf bud with miso Sweetened boiled minnow / Rolled burdock with conger eel Sakura wheat gulten bread
御椀	—— 青豆摺り流し 馬鈴薯饅頭 帯人參 桜花	Soup	—— Pureed green peas
造里	—— 桜鯛サラダ風仕立て 帆立 山葵の茎醤油漬 胡麻ドレッシング	Sashimi	—— Red sea bream sashimi salad and scallop Sesame dressing
焼物	—— 甘鯛蒟味噌焼き 天豆蜜煮 長芋甘酢漬 姫栄螺旨煮	Grilled	—— Grilled tilefish with butterbur miso
凌ぎ	—— 地蛤酒蒸し	Shinogi	—— Steamed clams in sake
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	—— 春浅利当座煮とじゃこ飯 又は 桜海老かき揚げ 蕎麦 (冷)	Rice / Noodles	— Simmered Manila clam and dried young sardines rice or Buckwheat noodles with shrimp tempura
デザート	—— ヨーグルトプリン / 桜道明寺餅	Dessert	—— Yogurt pudding / Sakura rice cake with bean paste

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

前菜	—— 筍と海老の木の芽味噌和え 花びら百合根 諸子甘露煮 / 穴子牛蒡 菜の花 / 桜の花麩	Appetizer	— Bamboo shoot, shrimp, and leaf bud with miso Sweetened boiled minnow / Rolled burdock with conger eel Sakura wheat gulten bread
御椀	—— 青豆摺り流し 馬鈴薯饅頭 帯人參 桜花	Soup	—— Pureed green peas
造里	—— 本鮪 桜鯛炙り帆立 あしらひ一式	Sashimi	—— Bluefin tuna, Sakura sea bream, and seared scallop with condiments
焼物	—— 甘鯛蒟味噌焼き 黒毛和牛南蛮焼き 天豆蜜煮 長芋甘酢漬 姫栄螺旨煮	Grilled	—— Grilled tilefish with butterbur miso and grilled KUROGE wagyu beef
凌ぎ	—— 鮎魚女唐揚げ 獅子唐 ライム 桜塩	Shinogi	—— Fried fat greenling
強肴	—— 地蛤鍋 筍 若芽 季節野菜添え	Extra	—— Clams cooked in pot with seasonal vegetables
食事	—— 春浅利当座煮とじゃこ飯 又は 桜海老かき揚げ 蕎麦 (冷)	Rice	—— Simmered Manila clam and dried young sardines rice or Buckwheat noodles with shrimp tempura
デザート	—— ヨーグルトプリン / 桜道明寺餅 / 甘味	Dessert	—— Yogurt pudding / Sakura rice cake with bean paste / 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.



## Dinner / A LA CARTE

販売期間 2024年3月4日(月)～5月5日(日)迄

Served 3.4. - 5.5.2024

### WESTERN ■ ブラッスリー プリムラ

アボカドとマンゴーのサラダ仕立て エシャロットドレッシング .....¥1,500

Avocado and mango salad Shallot dressing

グリーンアスパラガスとヴィーガンチーズのブリック包み バルサミコソース .....¥1,400

Asparagus and vegan cheese wrapped in pate brick Balsamic sauce

人参とオレンジのスープ .....¥1,000

Carrot and orange soup

ペンネとラタトゥイユ 野菜ブイヨンのクリームソース .....¥1,100

Penne and ratatouille Vegetable broth cream sauce

ソイパテと焼き野菜のミルフィーユ仕立て 照り焼きトリュフソース .....¥2,000

Layered soybean meat patty and grilled vegetables Teriyaki truffle sauce

※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

3/31までの木曜日&日曜日：販売休止です。ご了承ください。  
Thus & Sun: Currently not for sale until March 31.

## 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
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

本鮪造り 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

鮮魚のカルパッチョ Fresh fish carpaccio .....	¥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 リブローズグリル (160g) Grilled US rib eye (160g).....	¥4,500
東京ビーフサーロイングリル (150g) Grilled TOKYO beef (Wagyu) sirloin (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** | 3/31までの木曜日&日曜日：販売休止です。ご了承ください。  
中華 | Thus & Sun: Currently not for sale until March 31.

## 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	桜アイスクリーム Sakura ice cream..... ¥760
	白玉ぜんざい (温・冷) Mochi sweet red bean soup (hot/cold)..... ¥860
	ヨーグルトプリン / 桜道明寺餅 / 甘味 Yogurt pudding / Sakura rice cake with bean paste / Sweets..... ¥1,200

## WESTERN

洋食	チーズケーキ Cheese cake..... ¥960
	アップルパイ Apple pie..... ¥960
	イチゴムースとマスカルポーネのパフェ Strawberry mousse and mascarpone parfait ..... ¥1,100
	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.