

# 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
鶏絲魚翅	ふかひれと鶏肉の上湯スープ	Shark's fin and chicken in top-grade Chinese soup stock
辣椒筍蝦	手長蝦と春筍の辣椒醬炒め	Spicy stir-fried scampi and bamboo shoot Peking original chili sauce
芝麻鯛魚	鯛の香り蒸し 胡麻ソース	Steamed sea bream with aroma Sesame sauce
黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚	Black sweet and sour MATSUSAKA pork
京式光麵・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 2 種	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	Assorted cold seasonal appetizers
季菜蛋翅	季節野菜とふかひれの茶碗蒸し仕立て	Steamed egg custard with seasonal vegetable and shark's fin
辣椒筍蝦	手長蝦と春筍の辣椒醬炒め	Spicy stir-fried scampi and bamboo shoot Peking original chili sauce
籠蒸二様	本日の蒸籠入り點心 2 種	2 kinds of dim sum in bamboo steamer
芝麻鯛魚	鯛の香り蒸し 胡麻ソース	Steamed sea bream with aroma Sesame sauce
黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚	Black sweet and sour MATSUSAKA pork
京式光麵 / 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 2 種	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	Assorted cold seasonal appetizers
蝦醬明蝦球	車海老の蝦醬ソース	Deep fried prawn Shrimp seasoning sauce
鹹蛋北寄貝	北寄貝のアヒルの塩漬け卵黄和え	Surf clam with salted duck yolk
伍煨春筍翅	春筍とふかひれ、中国乾貨の蒸しスープ	Steamed bamboo shoot and shark's fin soup
北京烤填鴨	北京ダック	Roasted Peking duck skin
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	Grilled wagyu beef fillet stake with salt and pepper or Stir-fried abalone and seasonal vegetable Oyster sauce
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	Ginger fried rice with sea bream or Chicken soup noodle with yellow chives and bean sprouts
美味甜點心	本日のデザート 3 種	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	Fresh fish carpaccio / Pâté de campagne
オニオングラタンスープ	Onion gratin soup
グリーンアスパラガスと生ハム ブリック包み	Asparagus and prosciutto wrapped in pate brick
真鯛ポワレと蛤 サフランナーージュ仕立て	Pan-fried red sea bream and clam Saffron sauce
US リブロースグリル	Grilled US rib eye
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

鮮魚のカルパッチョ / パテドカンパーニュ	Fresh fish carpaccio / Pâté de campagne
オニオングラタンスープ	Onion gratin soup
トリュフリゾット	Truffle risotto
グリーンアスパラガスと生ハム ブリック包み	Asparagus and prosciutto wrapped in pate brick
真鯛ポワレと蛤 サフランナーージュ仕立て	Pan-fried red sea bream and clam Saffron sauce
東京ビーフサーロイングリル	Grilled TOKYO beef sirloin
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 あしらうー式	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.