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 4.1. - 4.7.2024
牛カルビの黒にんにく炒め stir-fried beef with black garlic

Served 4.8. - 4.14.2024
海老・イカ・鶏肉と野菜の塩味炒め stir-fried shrimp, cuttlefish, chicken and vegetables, salt favor

Served 4.15. - 4.21.2024
牛カルビの豆豉炒め stir-fried beef, black bean flavor

Served 4.22. - 4.28.2024
海老とカシューナッツの炒め stir-fried shrimp and cashew nuts

Served 4.29. - 5.5.2024
牛カルビの黒にんにく炒め stir-fried beef with black garlic

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
芦笋奶湯	キヌガサ茸とアスパラのクリームスープ	Bamboo mushroom and asparagus cream soup
沙拉長蝦	手長蝦と紅心大根のマヨネーズ仕立て	Fried scampi shrimp and watermelon radish with mayonnaise
春菜牛排	春野菜と牛カルビの豆鼓炒め	Stir-fried spring vegetables and beef, black bean flavor
口水鯛魚	蒸し鯛の香味よだれソース	Steamed sea bream Spicy vegetable soy sauce
蝦子炒麺	海老の卵と黄ニラの北京風焼きそば	Shrimp roe and yellow chive chow mein in Peking style
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 あしらい一式	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	ヨーグルトプリン	Dessert — Yogurt pudding

※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 (L.O. 14：00)

JAPANESE ▌和食

花会席 Hana Lunch Course ¥6,000

小鉢 ―― 三点
御椀 ―― 桜海老真薯　芽物
造里 ―― 旬の二種盛り　あしらい一式
揚物 ―― 季節の揚げ物
強肴 ―― 黒毛和牛すき焼き風　季節野菜　玉子
食事 ―― 御飯　香の物　赤出汁
デザート ― ヨーグルトプリン / 桜道明寺餅

Appetizer ― Three kinds of appetizers
Soup ―― SAKURA shrimp fish ball
Sashimi ―― Two kinds of seasonal sashimi with condiments
Deep fried ― Seasonal deep fried
Simmered ― KUROGE Wagyu beef sukiyaki with seasonal vegetables and raw egg
Rice ―― Rice, Pickles, Miso soup
Dessert ―― Yogurt pudding / Sakura rice cake with bean paste

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
本日のスープ または オニオングラタンスープ (+¥700)
メインディッシュ ◇下記よりお選び下さい◇
　本日のメイン料理
　東京ビーフハンバーグ
　US リブロースステーキ (+¥1,700)
パン or ライス
デザート , コーヒー or 紅茶

Two kinds of appetizer
Today’ s soup or Onion gratin soup (＋¥700)
Main dish : Please choose from the main dish
　Today’s main dish
　TOKYO beef hamburger steak
　Grilled US rib steak(＋¥1,700)
Bread or rice
Dessert, Coffee or tea

メイン料理 main dish

Served 4.1. - 4.7.2024
紐付きホタテソテー ラビゴットソース Sauteed scallop Ravigote sauce

Served 4.8. - 4.14.2024
豚ロースグリル マスタードソース Grilled pork loin Mustard sauce

Served 4.15. - 4.21.2024
サーモングリル グリーンピースのア・ラ・フランセーズ Grilled salmon with stewed sweet peas

Served 4.22. - 4.28.2024
仔羊肩肉のナヴァラン Lamb shoulder stewed with vegetables

Served 4.29. - 5.5.2024
カサゴフリット レムラードソース Fried scorpion fish Remoulade 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.