

Served 4.1. - 4.7.2024

LUNCH MENU ランチメニュー

WESTERN | 洋食

PRIMULA LUNCH プリムラランチ (週替ランチ)

紐付きホタテソテー ラビゴットソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)

Sauteed scallop Ravigote sauce (With salad, today's soup and choice of bread or rice)..... ¥2,400

CHINESE | 中華

PEKING WEEKLY LUNCH SET MENU 北京ランチセット (週替ランチ) ※温小菜・焼売・スープ・搾菜・白飯

黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚 Black sweet and sour pork	¥3,000
芙蓉蟹貝	蟹肉と貝柱の淡雪煮 Crab meat and scallops with scrambled egg white in Fu-Young style	¥2,600
黒蒜牛排	牛カルビの黒にんにく炒め Stir-fried beef with black garlic.....	¥2,600
麻婆豆腐	北京式 麻婆豆腐 Braised tofu and minced beef Chili sauce.....	¥2,200

NOODLES / OTHERS 麺飯、他

素菜湯麺	野菜の汁そば Vegetable soup noodles.....	¥1,860
什景烩飯	五目あんかけご飯 Steamed rice with gomoku starchy sauce.....	¥1,860

[小籠包セット] +500 円
麺飯に付けることができます。(一人前から可) Additional steamed minced pork dumpling. Extra ¥500

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.

Served 4.8. - 4.14.2024

LUNCH MENU ランチメニュー

WESTERN ■ 洋食

PRIMULA LUNCH プリムラランチ (週替ランチ)

豚ロースグリル マスタードソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)

Grilled pork loin Mustard sauce (With salad, today's soup and choice of bread or rice)..... ¥2,400

CHINESE ■ 中華

PEKING WEEKLY LUNCH SET MENU 北京ランチセット (週替ランチ) ※温小菜・焼売・スープ・搾菜・白飯

黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚 Black sweet and sour pork	¥3,000
芙蓉蟹貝	蟹肉と貝柱の淡雪煮 Crab meat and scallops with scrambled egg white in Fu-Young style	¥2,600
炒三鮮	海老・イカ・鶏肉と野菜の塩味炒め Stir-fried shrimp, cuttlefish, chicken and vegetables, salt favor.....	¥2,600
麻婆豆腐	北京式 麻婆豆腐 Braised tofu and minced beef Chili sauce.....	¥2,200

NOODLES / OTHERS 麺飯、他

打滷麵	肉・卵・きくらげ入りとろみ汁そば Soup noodles with meat, eggs and wood ear mushrooms	¥1,860
閩蟹炒飯	上海蟹味噌と野菜の炒飯 Shanghai crab miso and vegetable fried rice	¥1,860

[小籠包セット] +500 円

麵飯に付けることができます。(一人前から可) Additional steamed minced pork dumpling. Extra ¥500

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.

Served 4.15. - 4.21.2024

LUNCH MENU ランチメニュー

WESTERN ■ 洋食

PRIMULA LUNCH プリムラランチ (週替ランチ)

サーモングリル グリーンピースのア・ラ・フランセーズ (サラダ、スープ、パン or ライス付き)
Grilled salmon with stewed sweet peas (With salad, today's soup and choice of bread or rice)..... ¥2,400

CHINESE ■ 中華

PEKING WEEKLY LUNCH SET MENU 北京ランチセット (週替ランチ) ※温小菜・焼売・スープ・搾菜・白飯

黒醋焼猪 松阪ポークの四角い黒酢豚 Black sweet and sour pork ¥3,000
芙蓉蟹貝 蟹肉と貝柱の淡雪煮 Crab meat and scallops with scrambled egg white in Fu-Young style ¥2,600
豆豉牛排 牛カルビの豆豉炒め Stir-fried beef, black bean flavor ¥2,600
麻婆豆腐 北京式 麻婆豆腐 Braised tofu and minced beef Chili sauce..... ¥2,200

NOODLES / OTHERS 麺飯、他

海鮮湯麺 海鮮汁そば Seafood soup noodles..... ¥1,860
辣椒炒飯 辣椒醬炒飯 Spicy fried rice Peking original chili sauce..... ¥1,860

[小籠包セット] +500 円
麺飯に付けることができます。(一人前から可) Additional steamed minced pork dumpling. Extra ¥500

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.

Served 4.22. - 4.28.2024

LUNCH MENU ランチメニュー

WESTERN | 洋食

PRIMULA LUNCH プリムラランチ (週替ランチ)

仔羊肩肉のナヴァラン (サラダ、スープ、パン or ライス付き)

Lamb shoulder stewed with vegetables (With salad, today's soup and choice of bread or rice)..... ¥2,400

CHINESE | 中華

PEKING WEEKLY LUNCH SET MENU 北京ランチセット (週替ランチ) ※温小菜・焼売・スープ・搾菜・白飯

黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚 Black sweet and sour pork	¥3,000
芙蓉蟹貝	蟹肉と貝柱の淡雪煮 Crab meat and scallops with scrambled egg white in Fu-Young style	¥2,600
腰果蝦仁	海老とカシューナッツの炒め Stir-fried shrimp and cashew nuts	¥2,600
麻婆豆腐	北京式 麻婆豆腐 Braised tofu and minced beef Chili sauce.....	¥2,200

NOODLES / OTHERS 麺飯、他

什景炸麵	五目かた焼きそば Fried chow mein topped with chicken, seafood, and vegetables Starchy sauce	¥1,860
牛排炒飯	牛カルビの黒胡椒炒飯 Fried rice of beef ribs with black pepper.....	¥1,860

[小籠包セット] +500 円

麵飯に付けることができます。(一人前から可) Additional steamed minced pork dumpling. Extra ¥500

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.

Served 4.29. - 5.5.2024

LUNCH MENU ランチメニュー

WESTERN ■ 洋食

PRIMULA LUNCH プリムラランチ (週替ランチ)

カサゴフリット レムラードソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)

Fried scorpion fish Remoulade sauce (With salad, today's soup and choice of bread or rice) ¥2,400

CHINESE ■ 中華

PEKING WEEKLY LUNCH SET MENU 北京ランチセット (週替ランチ) ※温小菜・焼売・スープ・搾菜・白飯

黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚 Black sweet and sour pork	¥3,000
芙蓉蟹貝	蟹肉と貝柱の淡雪煮 Crab meat and scallops with scrambled egg white in Fu-Young style	¥2,600
黒蒜牛排	牛カルビの黒にんにく炒め Stir-fried beef with black garlic.....	¥2,600
麻婆豆腐	北京式 麻婆豆腐 Braised tofu and minced beef Chili sauce.....	¥2,200

NOODLES / OTHERS 麺飯、他

素菜湯麺	野菜の汁そば Vegetable soup noodles.....	¥1,860
什景烩飯	五目あんかけご飯 Steamed rice with gomoku starchy sauce.....	¥1,860

[小籠包セット] +500 円

麺飯に付けることができます。(一人前から可) Additional steamed minced pork dumpling. Extra ¥500

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.

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

牛カルビの豆鼓炒め 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

蝦子炒麵 —— 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

造り —— 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 —— 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。

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 —— 桜海老真薯 芽物	Soup —— SAKURA shrimp 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 —— ヨーグルトプリン / 桜道明寺餅	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	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 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.

SPECIALTY スペシャリテ

CHINESE ■ 中華 中國料理 北京 スペシャリテ 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るので、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 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た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 ブラスリー プリムラ スペシャリテ 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。
オーブ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.

RECOMMENDED RICE BOWLS おすすめ丼

ランチ限定! おすすめ丼ぶり Recommended Rice Bowls for lunch



CHINESE | 中華

ふかひれ丼
(スープ、榨菜付)

Braised shark's fin rice bowl
with soup and pickles

..... ¥3,800



JAPANESE | 和食

本まぐろ重
(小鉢、赤出汁、香の物付)

Bluefin tuna sashimi rice bowl
with small appetizer, miso soup, and pickles

..... ¥3,800



WESTERN | 洋食

東京ビーフステーキ丼
(スープ、サラダ付)

TOKYO beef rice bowl
with soup and salad

..... ¥3,800

※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.

LUNCH MENU ランチメニュー

JAPANESE HANASANSHOU LUNCH 花山椒ランチ

和食

海老天重 Shrimp Tempura rice bowl¥2,500

先付 赤出汁 香の物
Small appetizer, Miso soup and Pickles

黒毛和牛すき焼き御膳 Kuroge Wagyu sukiyaki set.....¥3,400

先付 お造り 黒毛和牛すき焼き サラダ 御飯 赤出汁 香の物
Small appetizer, sashimi, Kuroge wagyu sukiyaki, Salad, Rice, Miso soup, Pickles

鯛のかぶと煮刺身御膳 Simmered sea bream head and Sashimi set.....¥3,200

先付 お造り 鯛のかぶと煮 サラダ 御飯 赤出汁 香の物
Small appetizer, sashimi, Simmered sea bream head, Salad, Rice, Miso soup and Pickles

WESTERN PRIMULA LUNCH プリムラランチ

洋食

BLTサンドイッチ (スープ、サラダ付) BLT sandwich (with soup and salad)¥1,860

和牛ビーフカレー (スープ、サラダ付) Wagyu beef curry with rice (with soup and salad).....¥1,860

東京ビーフハンバーグ (スープ、サラダ、パン又はライス付)¥2,600
TOKYO beef hamburger steak (with soup, salad, and choice of bread or rice)

US リブローズグリルステーキ (スープ、サラダ、パン又はライス付)¥4,000
Grilled US rib steak (with soup, salad, and choice of bread or rice)

※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.

DESSERT MENU

デザートメニュー

CHINESE 中華

DESSERT

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 sherbet	¥760

JAPANESE 和食

DESSERT

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

DESSERT

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) Ice cream (Vanilla, Strawberry or Chocolate)	¥760

DRINK MENU

ドリンクメニュー

DRINK

アサヒプレミアム 熟撰 Asahi Premium Draft Beer "Jukusen"	¥1,100
隅田川ペールエール SUMIDAGAWA Pale Ale	¥1,100
グラススパークリングワイン Glass of Sparkling Wine	¥1,500
グラス白ワイン Glass of White Wine	¥1,200
グラス赤ワイン Glass of Red Wine	¥1,200

DRINK

コーヒー (Hot or Ice) Coffee	¥860
エスプレッソ Espresso Coffee	¥860
カフェラテ Café latte	¥960
カプチーノ Cappuccino	¥960
アイスティー Iced Tea	¥860
紅茶 (ダージリン) Tea (Darjeeling)	¥960

※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.