

SPECIALTY スペシャリティ

CHINESE ■ 中華 中國料理 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 ¥2,200
Black sweet and sour MATSUSAKA 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

牛たん江戸漬け 小鍋仕立て 一人前 ¥2,500
Marinated Edo-style beef tongue in pot

香味野菜を加えた特製スープで、丁寧に 3 時間じっくりと戻した牛たんを、江戸甘味噌をベースにした極上の合わせ味噌に 3 日間じっくりと漬け込みました。この江戸甘味噌は、70 余年の時を経て現代の東京に甦った希少な味噌で、通常の 2 倍近く米こうじを使用した、非常に贅沢な逸品です。

日本料理の極みともいえる出汁は、利尻昆布を 3 時間かけて水に浸し、昆布の旨味を引き出した後、さらに 1 時間かけて火を通し、鰹節を加えて作る一番出汁を使用。この出汁と江戸味噌を組み合わせることで、風味豊かで深みのある味わいが実現されています。

牛たんと共に、季節の野菜をさっと煮て、上質な薬味と共にお召し上がりいただくことをおすすめします。ホテルならではの繊細で上質な一品を、心ゆくまでご堪能ください。

The beef tongue is slowly simmered for three hours in a special soup enriched with aromatic vegetables, then marinated for three days in a blend of miso, primarily made from Edo sweet miso. This rare Edo sweet miso, revived in modern Tokyo after more than 70 years, is a luxurious product made with nearly twice the usual amount of rice malt.

The dashi (broth), considered the pinnacle of Japanese cuisine, is made by soaking Rishiri kelp in water for three hours to fully extract its umami, then simmering it for an additional hour before adding the highest quality bonito flakes to create the finest dashi (broth.)

We recommend lightly simmering the beef tongue with seasonal vegetables, and enjoying them with condiments. Indulge in this delicate and refined dish, a hallmark of our hotel's culinary excellence.



WESTERN ■ 洋食 ブラッスリー プリムラ スペシャリティ Primula Specialty

東京ビーフと赤ワインのマリアージュ〜ブッフブルギニョン〜 一人前 ¥2,500
Braised TOKYO beef with red wine -Boeuf Bourguignon-



かつてのプリムラでは、ハンバーグやステーキ、煮込み料理が大変人気を博していました。今回、新たに誕生したブッフブルギニョンは、フランスの美食の地、ブルゴーニュ地方の伝統的な郷土料理で、赤ワインを使った牛肉の煮込みです。今回の一品には年間 60 頭しか流通しない希少な地元食材、東京ビーフを贅沢に使用。コクと甘味が加わり、赤ワインとの相性も抜群です。3 日間じっくりと時間をかけて仕上げたこの料理は、透明なラップに包み香りを閉じ込めることで、目と鼻で楽しむ新しいスタイルを提案しています。伝統と革新が融合したプリムラの代表料理を、ぜひご堪能ください。

In the past, Primula was renowned for its hamburger steaks, grilled dishes, and stews. Now, we proudly present our new dish, Boeuf Bourguignon, a traditional specialty from the gastronomic region of Burgundy, France. This dish features tender beef slowly simmered in red wine. We have luxuriously used Tokyo beef, a rare local ingredient with only 60 heads distributed annually. The beef's richness and natural sweetness perfectly complement the red wine.

This dish, carefully crafted over three days, is presented in a new style, wrapped in transparent film to lock in the aroma, allowing you to savor it with both your eyes and nose. Please enjoy Primula's signature dish, where tradition meets innovation.

※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

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
酸辣魚翅	—————	キノコとおこげ入りフカヒレ酸辣湯	Shark's fin hot and sour soup with mushroom and crispy rice
碧緑明蝦	—————	車海老と銀杏の青紫蘇炒め	Stir-fried prawn and ginkgo nuts with shiso leaf
醬爆牛肉	—————	牛肉の中国味噌炒め クレープ包み	Stir-fried beef with Chinese miso wrapped in crepe
黒醋焼猪	—————	松阪ポークの四角い黒酢豚	Black sweet and sour MATSUSAKA pork
京式光麺・什景炒飯	—————	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
碧緑明蝦	—————	車海老と銀杏の青紫蘇炒め	Stir-fried prawn and ginkgo nuts with shiso leaf
鯊燉焼翅	—————	烏骨鶏とフカヒレの特製白湯蒸しスープ	Steamed silky chicken and shark's fin Chinese soup
籠蒸二様	—————	本日の蒸し點心 2 種	2 kinds of steamed dim sum
醬爆牛肉	—————	牛肉の中国味噌炒め クレープ包み	Stir-fried beef with Chinese miso wrapped in crepe
黒醋焼猪	—————	松阪ポークの四角い黒酢豚	Black sweet and sour MATSUSAKA pork
檸檬湯麺・什景炒飯	—————	檸檬と葱の汁そば 又は 五目炒飯	Lemon and 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
雀巢海双鮮	—————	鮑と帆立の炒め 南瓜飾り	Stir-fried abalone and scallop
紅油蝦餃	—————	ポルチーニ茸入り海老ワンタン 紅油ソース	Shrimp won ton with porcini Sweet chili sauce
北京烤填鴨	—————	北京ダック	Roasted Peking duck skin
翡翠蛋排翅	—————	フカヒレ姿の茶碗蒸し仕立て 酸辣風味	Shark's fin steam egg custard
清蒸鮮赤仁・紅焼嫩牛頬	—————	久米島産スジアラの強火蒸し 魚露ソース 又は 和牛頬肉の中国風ビーフシチュー	Steamed Kumejima leopard coral grouper Fish sauce or Chinese style wagyu beef cheek stew
檸檬鶏湯麺・蟹肉菜炒飯	—————	鶏肉と檸檬の汁そば 又は 蟹肉と黄ニラの炒飯	Chicken and lemon soup noodles or Crab meat and yellow chives fried rice
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

秋刀魚と焼き茄子のピューレ	タブナードソース	Pacific saury and grilled eggplant puree Tapenade sauce
仔牛脛肉、豚足、香味野菜のゼリー寄せ		Veal shank, pettitoes, and aromatic vegetable jelly
オニオングラタンスープ		Onion gratin soup
鴨モモ肉のコンフィ	苦味葉とクルミドレッシング	Duck leg confit Walnut dressing
秋鮭のポワレ	デュクセルクリームソース	Pan-fried autumn salmon Duxelle cream sauce
US リブローズグリル		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

秋刀魚と焼き茄子のピューレ	タブナードソース	Pacific saury and grilled eggplant puree Tapenade sauce
仔牛脛肉、豚足、香味野菜のゼリー寄せ		Veal shank, pettitoes, and aromatic vegetable jelly
オニオングラタンスープ		Onion gratin soup
トリュフリゾット		Truffle risotto
鴨モモ肉のコンフィ	苦味葉とクルミドレッシング	Duck leg confit Walnut dressing
秋鮭のポワレ	デュクセルクリームソース	Pan-fried autumn salmon Duxelle cream 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 — 蒸し雲丹とろろ 山葵 クコの実 鯛卸し和え もって菊 菊花 隠元 柿白和え むかご とんぶり 松の実 大黒湿地焼浸し 春菊 薄揚げ 糸がき	Appetizer — Steamed sea urchin with grated yam Sea bream with grated daikon Persimmon dressed with tofu Grilled and soaked Daikoku shimeji mushroom
御椀 — 土瓶蒸し松茸 海老 鱧 銀杏 笹身 三つ葉 酢橘	Soup — Steamed matsutake mushrooms in a teapot
造里 — 本鮪 赤海老 あしらひ一式	Sashimi — Bluefin tuna and whiskered velvet shrimp with condiments
焼物 — 鰯エリンギ巻 菊花蕪 丸十柎尾煮 川海老 揚午房 はじかみ	Grilled — Barracuda and king trumpet mushroom roll
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 — 日本蕎麦と帆立のかき揚げ 又は 鮭親子御飯	Rice / Noodles — Buckwheat noodles with scallop tempura or salmon and salmon roe rice
デザート — マロンプリン / 柿餅	Dessert — Chestnut pudding / Persimmon rice cake

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

前菜 — 蒸し雲丹とろろ 山葵 クコの実 鯛卸し和え もって菊 菊花 隠元 柿白和え むかご とんぶり 松の実 大黒湿地焼浸し 春菊 薄揚げ 糸がき	Appetizer — Steamed sea urchin with grated yam Sea bream with grated daikon Persimmon dressed with tofu Grilled and soaked Daikoku shimeji mushroom
御椀 — 土瓶蒸し松茸 海老 鱧 銀杏 笹身 三つ葉 酢橘	Soup — Steamed matsutake mushrooms in a teapot
造里 — 本鮪 赤海老 炙り帆立 あしらひ一式	Sashimi — Bluefin tuna, whiskered velvet shrimp, and seared scallop with condiments
焼物 — 鰯エリンギ巻 菊花蕪 丸十柎尾煮 川海老 揚午房 はじかみ	Grilled — Barracuda and king trumpet mushroom roll
揚物 — 太刀魚梅香揚げ 舞茸 木の葉南瓜 獅子唐 長芋	Deep-fried — Deep fried scabbard fish with plum
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 — 日本蕎麦と帆立のかき揚げ 又は 鮭親子御飯	Rice / Noodles — Buckwheat noodles with scallop tempura or salmon and salmon roe rice
デザート — マロンプリン / 柿餅	Dessert — Chestnut pudding / Persimmon rice cake

前日 17 時までの事前予約制です。
Reservation is required by 5:00 p.m. the previous day

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

前菜 — 蒸し雲丹とろろ 山葵 クコの実 鯛卸し和え もって菊 菊花 隠元 柿白和え むかご とんぶり 松の実 大黒湿地焼浸し 春菊 薄揚げ 糸がき	Appetizer — Steamed sea urchin with grated yam Sea bream with grated daikon Persimmon dressed with tofu Grilled and soaked Daikoku shimeji mushroom
御椀 — 土瓶蒸し松茸 海老 鱧 銀杏 笹身 三つ葉 酢橘	Soup — Steamed matsutake mushrooms in a teapot
造里 — 本鮪 甘海老 炙り平貝 あしらひ一式	Sashimi — Bluefin tuna, sweet shrimp, and seared pen shell with condiments
焼八寸 — 鰯エリンギ巻 太刀魚梅香揚げ 菊花蕪 丸十柎尾煮 川海老 揚午房 はじかみ 木の葉南瓜 獅子唐 舞茸	Combo — Barracuda and king trumpet mushroom roll Deep fried scabbard fish with plum
強肴 — 黒毛和牛と松茸すき焼き 季節野菜添え	Extra — KUROGE Wagyu beef and matsutake mushroom sukiyaki with seasonal vegetables
酢の物 — ズワイ蟹砵巻き 鮑 胡瓜 小葱 刀豆の花 黄身酢	Pickled — Vinegared snow crab wrapped with daikon
食事 — 日本蕎麦と帆立のかき揚げ 又は 鮭親子御飯	Rice / Noodles — Buckwheat noodles with scallop tempura or salmon and salmon roe rice
デザート — マロンプリン / 柿餅 / 季節の甘味	Dessert — Chestnut pudding / Persimmon rice cake / 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.

A LA CARTE

アラカルト

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
	紅焼海參	なまこの醤油煮込み Braised sea cucumber Brown sauce.....	¥6,800

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）	¥4,100
	Stir-fried prawn Choice of Peking sauce, chili sauce, or mayonnaise sauce	
干焼蝦仁	海老の炒め（チリソース、塩味）	¥3,200
	Stir-fried shrimp Choice of chili sauce or salt flavor	
芙蓉蟹	蟹の淡雪煮 Crab meat with scrambled egg white in Fu-Young style.....	¥3,000
菲黄扇貝	帆立貝柱と黄菲の炒め 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)	¥2,200
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	黄蕈、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）	¥2,400
	Scrambled eggs with choice of shredded pork, scallops or crab meat	

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	¥3,800
刺身盛り合わせ Assorted sashimi	¥4,600

DEEP FRIED 揚物

野菜天婦羅 Vegetable tempura	¥1,800
天婦羅盛り合わせ Assorted tempura	¥2,600

SIMMERED DISH 煮物 / 焼物

茶碗蒸し Steamed egg custard	¥1,200
/ ご提供までに 20 分～ 30 分ほど掛かります。Please allow 20 to 30 minutes before serving.	
出汁巻き玉子 Dashi-rolled omelet	¥1,600
野菜の炊き合わせ Cooked vegetables	¥1,600
黒毛和牛嶺岡仕立て Kuroge Wagyu Shabushabu Mineoka Style	一人前 ¥1,700
銀鱈西京焼き Grilled sablefish in Kyoto-style	¥1,800
鯛のかぶと煮 Simmered sea bream head	¥2,000

WESTERN

洋食

APPETIZERS 前菜

秋刀魚と焼き茄子のピューレ タプナードソース Pacific saury and grilled eggplant puree Tapenade saucee	¥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
/ ご提供までに 20 分～ 30 分ほど掛かります。Please allow 20 to 30 minutes before serving.	
東京ビーフサーロイングリル (150g) Grilled TOKYO beef (Wagyu) sirloin (150g)	¥9,800
/ ご提供までに 20 分～ 30 分ほど掛かります。Please allow 20 to 30 minutes before serving.	

※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

中華

RICE / NOODLES 鍋巴・麺・飯

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

和食

RICE / NOODLES 食事

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	¥1,000
海苔茶漬け Seaweed rice soup bowl.....	¥1,200
梅茶漬け Salty plum rice soup bowl.....	¥1,200
日本そば（温・冷）Buckwheat noodles (Hot・Cold)	¥1,200
鯛茶漬け Sea bream rice soup bowl	¥1,800
寿司の盛り合わせ（握り寿司七貫）Assorted sushi (seven nigiri).....	¥4,600

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

抹茶アイスクリーム Green tea ice cream	¥800
白玉ぜんざい（温・冷）Mochi sweet red bean soup (hot/cold).....	¥1,000
マロンプリン / 柿餅 / 甘味 Chestnut pudding / Persimmon rice cake / Sweets	¥1,200

WESTERN

洋食

チーズケーキ Cheese cake	¥1,000
アップルパイ Apple pie.....	¥1,000
マロンクリームとコーヒームースのモンブラン仕立て	¥1,200 Chestnut cream and coffee mousse Mont Blanc
アイスクリーム（バニラ・ストロベリー・チョコレート）.....	¥800 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.