

Served 4.21. - 4.27.2025

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)

鶏モモ肉香草パン粉焼き デミグラスソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)
Grilled bread crumbs of chicken thigh Demi-glace 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
香芒果蝦	海老のマンゴーマヨネーズソース Stir-fried shrimp Mango mayonnaise sauce ¥2,600
蠔油牛魷	牛肉とイカのオイスターソース炒め Stir-fried beef and cuttlefish Oyster sauce ¥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

沙拉菜海鮮	海鮮サラダセット (フカヒレスープ、中華蒸しパン二種、薬味付) Seafood salad with shark’s fin soup, steamed Chinese bread, and condiments ¥2,800
排骨麵	骨付き豚肉の汁そば Pork spare ribs soup noodless ¥2,000
肉絲炸麵	豚肉の細切りあんかけかた焼きそば Shredded pork fried chow mein with starchy sauce ¥2,000
辣椒炒飯	辣椒醬炒飯 Spicy fried rice Peking original chili sauce ¥2,000

[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
石焼餃子	石焼餃子 Pan-fried dumpling (2個 /2 pieces) ¥600
洋葱焼売	豚肉焼売 Pork dumpling (2個 /2 pieces) ¥600
海鮮焼売	海鮮焼売 Seafood dumpling (2個 /2 pieces) ¥800
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。

※特別に記載のない場合、当店で使用しているお米は国産米です。

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.

The rice used in the restaurant is domestically produced unless otherwise specified.

Served 4.21. - 4.27.2025

COURSE MENU コースメニュー (L.O. 14：00)

JAPANESE 和食

江戸ミニ会席 Edo Mini Lunch Course ¥4,800

先付	二点	Appetizer	Two kinds of appetizers
造里	旬の二種盛り あしらい一式	Sashimi	Two kinds of seasonal sashimi with condiments
蒸物	桜道明寺蒸し	Steamed	Steamed Sakura-color sticky rice
	大根 桜花 花びら百合根 鍵蕨 銀餡	Deep fried	Jumbo shrimp and spring vegetable tempura
揚物	大海老と春野菜の天婦羅	Rice	Rice, Pickles, Miso soup
食事	御飯 香の物 赤出汁	Dessert	Caramel pudding
デザート	キャラメルプリン		

花会席 Hana Lunch Course ¥6,000

先付	三点	Appetizer	Three kinds of appetizers
御椀	竹の子道明寺蒸し	Soup	Steamed bamboo shoots
	被せ大根 人参 鍵蕨 柚子	Sashimi	Two kinds of seasonal sashimi with condiments
造里	旬の二種盛り あしらい一式	Deep fried	Deep-fried clams in rice cracker crust
揚物	蛤あられ揚 束ね白魚 鱧利休揚 野菜二種	Simmered	Kuroge Wagyu shabu-shabu with seasonal vegetables
強肴	黒毛和牛しゃぶしゃぶ 季節野菜添え	Rice	Three kinds of nigiri sushi / Miso soup
食事	握り寿司三種盛り 赤出汁	Dessert	Caramel pudding / Sakura rice cake
デザート	キャラメルプリン / 桜餅		

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		2. 香芒果蝦 蠔油牛魷
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 MATSUSAKA pork & King crab and scallops with scrambled egg white in Fu-Young style	または or	海老のマンゴーマヨネーズソース & 牛肉とイカのオイスターソース炒めのセット Combination of Stir-fried shrimp Mango mayonnaise sauce & Stir-fried beef and cuttlefish Oyster 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
------------------------------------	-----------	---

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
塩辣長蝦	手長海老と青菜の辛味塩炒め	Spicy stir-fried scampi and seasonal greens, salt flavor
缶燗筍鯛	手毬湯葉と筍入り鯛の蒸しスープ	Steamed sea bream soup with handball yuba and bamboo shoot
白灼扇貝	帆立の湯引き大根餅添え	Parboiled scallops with turnip rice cake
黒椒松猪	松阪ポークの黒胡椒風味	Stir-fried MATSUSAKA pork with black pepper
蛤仔煨飯	浅蜊とあおさの中国粥	Chinese porridge with clams and sea lettuce
甜味點心	本日のデザート	Today's dessert

※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。

※特別に記載のない場合、当店で使用しているお米は国産米です。

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.

The rice used in the restaurant is domestically produced unless otherwise specified.

COURSE MENU

コースメニュー

(L.O. 14 : 00)

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◇
鶏モモ肉香草パン粉焼き デミグラスソース
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 appetizers
Today’s soup or Onion gratin soup (+ ¥700)
Main dish : Please choose from the main dish
Grilled bread crumbs of chicken thigh Demi-glace sauce
TOKYO beef hamburger steak
Grilled US rib steak(+ ¥1,700)
Bread or rice
Dessert, Coffee or tea

ランチコース

Primula Lunch Course

¥6,000

サーモンリエット
本日のスープ
グリーンアスパラガス、生ハム、モッツアレラ
ブリック包み焼き
本日の鮮魚のポワレ タブナードソース
ハーブ豚ロース肉グリル マスタードソース
アバンデセール
シェフズデザート コーヒーor紅茶

Salmon rillettes
Today’s soup
Asparagus, prosciutto, and mozzarella wrapped in pate brick
Pan-fried today’s fresh fish Tapenade sauce
Grilled herb pork loin Mustard sauce
Avant dessert
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。
※特別に記載のない場合、当店で使用しているお米は国産米です。

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.
The rice used in the restaurant is domestically produced unless otherwise specified.

Served 4.28. - 5.4.2025

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)

イサキグリル グルノーブルソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)
Grilled grunt Grenoble 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
時菜蝦仁	海老と季節野菜の炒め Stir-fried shrimp and seasonal vegetables ¥2,600
醬爆牛肉	牛肉の中国味噌炒め Stir-fried beef with Chinese miso ¥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

沙拉菜海鮮	海鮮サラダセット (フカヒレスープ、中華蒸しパン二種、薬味付) Seafood salad with shark’s fin soup, steamed Chinese bread, and condiments ¥2,800
蝦雲吞麵	海老ワンタン麵 Shrimp won ton noodles ¥2,000
黒椒炒麵	牛肉焼きそば 黒胡椒風味 Beef chow mein Black pepper flavor ¥2,000
叉焼炒飯	自家製叉焼の炒飯 Char siu pork fried rice ¥2,000

[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
石焼餃子	石焼餃子 Pan-fried dumpling (2個 /2 pieces) ¥600
洋葱焼売	豚肉焼売 Pork dumpling (2個 /2 pieces) ¥600
海鮮焼売	海鮮焼売 Seafood dumpling (2個 /2 pieces) ¥800
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。

※特別に記載のない場合、当店で使用しているお米は国産米です。

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.

The rice used in the restaurant is domestically produced unless otherwise specified.

A

Served 4.28. - 5.4.2025

COURSE MENU コースメニュー (L.O. 14：00)

JAPANESE 和食

江戸ミニ会席 Edo Mini Lunch Course ¥4,800

先付	二点	Appetizer	Two kinds of appetizers
造里	旬の二種盛り あしらい一式	Sashimi	Two kinds of seasonal sashimi with condiments
蒸物	桜道明寺蒸し	Steamed	Steamed Sakura-color sticky rice
	大根 桜花 花びら百合根 鍵蕨 銀餡	Deep fried	Jumbo shrimp and spring vegetable tempura
揚げ物	大海老と春野菜の天婦羅	Rice	Rice, Pickles, Miso soup
食事	御飯 香の物 赤出汁	Dessert	Caramel pudding
デザート	キャラメルプリン		

花会席 Hana Lunch Course ¥6,000

先付	三点	Appetizer	Three kinds of appetizers
御椀	竹の子道明寺蒸し	Soup	Steamed bamboo shoots
	被せ大根 人参 鍵蕨 柚子	Sashimi	Two kinds of seasonal sashimi with condiments
造里	旬の二種盛り あしらい一式	Deep fried	Deep-fried clams in rice cracker crust
揚げ物	蛤あられ揚げ 束ね白魚 鱈利休揚げ 野菜二種	Simmered	Kuroge Wagyu shabu-shabu with seasonal vegetables
強肴	黒毛和牛しゃぶしゃぶ 季節野菜添え	Rice	Three kinds of nigiri sushi / Miso soup
食事	握り寿司三種盛り 赤出汁	Dessert	Caramel pudding / Sakura rice cake
デザート	キャラメルプリン / 桜餅		

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	2. 時菜蝦仁 醬爆牛肉
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 MATSUSAKA pork & King crab and scallops with scrambled egg white in Fu-Young style	海老と季節野菜の炒め&牛肉の中国味噌炒めのセット Combination of stir-fried shrimp and seasonal vegetables & Stir-fried beef with Chinese miso

[麺飯 Noodles / Rice]

1. 什景炒飯（五目炒飯）	2. 光麺（さっぱり葱の汁そば）
Gomoku fried rice	Spring onion soup noodles

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
塩辣長蝦	手長海老と青菜の辛味塩炒め	Spicy stir-fried scampi and seasonal greens, salt flavor
缶燗筍鯛	手毬湯葉と筍入り鯛の蒸しスープ	Steamed sea bream soup with handball yuba and bamboo shoot
白灼扇貝	帆立の湯引き大根餅添え	Parboiled scallops with turnip rice cake
黒椒松猪	松阪ポークの黒胡椒風味	Stir-fried MATSUSAKA pork with black pepper
蛤仔煨飯	浅蜊とあおさの中国粥	Chinese porridge with clams and sea lettuce
甜味點心	本日のデザート	Today’s dessert

※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。

※特別に記載のない場合、当店で使用しているお米は国産米です。

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.

The rice used in the restaurant is domestically produced unless otherwise specified.

COURSE MENU

コースメニュー

(L.O. 14 : 00)

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◇
 | イサキグリル グルノーブルソース
 | 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 appetizers
Today’s soup or Onion gratin soup (+ ¥700)
Main dish : Please choose from the main dish
 | Grilled grunt Grenoble sauce
 | TOKYO beef hamburger steak
 | Grilled US rib steak(+ ¥1,700)
Bread or rice
Dessert, Coffee or tea

ランチコース

Primula Lunch Course

¥6,000

サーモンリエット
本日のスープ
グリーンアスパラガス、生ハム、モッツアレラ
ブリック包み焼き
本日の鮮魚のポワレ タプナードソース
ハーブ豚ロース肉グリル マスタードソース
アバンデセール
シェフズデザート コーヒーor紅茶

Salmon rillettes
Today’s soup
Asparagus, prosciutto, and mozzarella wrapped in pate brick
Pan-fried today’s fresh fish Tapenade sauce
Grilled herb pork loin Mustard sauce
Avant dessert
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。

※特別に記載のない場合、当店で使用しているお米は国産米です。

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.

The rice used in the restaurant is domestically produced unless otherwise specified.

SPECIALTY

スペシャリテ

CHINESE

中華

中国料理 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 ￥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

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

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。
※特別に記載のない場合、当店で使用しているお米は国産米です。

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.
The rice used in the restaurant is domestically produced unless otherwise specified.

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。
※特別に記載のない場合、当店で使用しているお米は国産米です。

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.
The rice used in the restaurant is domestically produced unless otherwise specified.

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 ¥2,600

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

鯛のかぶと煮御膳 Simmered sea bream head ¥3,200

先付 サラダ 造里 鯛かぶと煮 御飯 香の物 赤出汁
Small appetizer, Salad, Sashimi, Simmered sea bream head, Rice, Pickles, and Miso soup

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

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

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) ¥2,000

和牛ビーフカレー (スープ、サラダ付) Wagyu beef curry with rice (with soup and salad) ¥2,000

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 (スープ、サラダ、パン又はライス付) ¥4,000

Grilled US rib eye (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。

※特別に記載のない場合、当店で使用しているお米は国産米です。

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.

The rice used in the restaurant is domestically produced unless otherwise specified.

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	¥800
	白玉ぜんざい（温・冷） Mochi sweet red bean soup (hot/cold)	¥1,000
	キャラメルプリン / 桜餅 / 甘味 Caramel pudding / Sakura rice cake / Sweets	¥1,200

WESTERN

洋食

DESSERT	チーズケーキ Cheese cake	¥1,000
	アップルパイ Apple pie	¥1,000
	シェフズデザート（月替り） Chef’s monthly dessert	¥1,200
	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)	¥800

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”	¥1,300
	アサヒ黒生 Asahi Black Beer	¥1,300
	グラススパークリングワイン Glass of Sparkling Wine	¥1,600
	ミッシェルリンチ・オーガニック・ブラン MICHEL LYNCH Orgnic Buran	¥1,200
	ミッシェルリンチ・オーガニック・ルージュ・メルロー MICHEL LYNCH Orgnic Rouge MERLOT	¥1,200

DRINK	コーヒー（Hot or Ice） Coffee	¥900
	エスプレッソ Espresso Coffee	¥900
	カフェラテ Café latte	¥1,000
	カプチーノ Cappuccino	¥1,000
	アイスティー Iced Tea	¥900
	紅茶（ダージリン） Tea (Darjeeling)	¥1,000

※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。

※特別に記載のない場合、当店で使用しているお米は国産米です。

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.

The rice used in the restaurant is domestically produced unless otherwise specified.