

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)<br>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<br>Combination of Black sweet and sour MATSUSAKA<br>pork & King crab and scallops with scrambled egg<br>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<br>Combination of stir-fried shrimp and seasonal vegetables<br>& 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.