

Served 6.30. - 7.6.2025

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)

仔羊肩肉赤ワイン煮込み (サラダ、スープ、パン or ライス付き)
Lamb shoulder stewed in red wine (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
XO蝦魷	海老とイカの XO 醤炒め Stir-fried shrimp and cuttlefish XO sauce	¥2,600
洋葱牛肉	牛肉と玉葱の細切り炒め Stir-fried beef and shredded onion	¥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
酸辣湯麵	玉子の酸味汁そば Hot and sour soup noodles	¥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.

Served 6.30. - 7.6.2025

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

造里 —— 二種盛り あしらい一式

煮物 —— 赤魚酒煮と野菜の炊き合わせ

揚げ物 —— 穴子と海老天婦羅

食事 —— 御飯 香の物 赤出汁

デザート —— 抹茶プリン
- Appetizer — Two kinds of appetizers

Sashimi —— Two kinds of sashimi with condiments

Simmered — Simmered red perch and vegetables

Deep fried — Conger eel and shrimp tempura

Rice —— Rice, Pickles, Miso soup

Dessert —— Green tea pudding

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

花会席 Hana Lunch Course ￥6,000

- 先付 —— 三点

御椀 —— 清汁仕立て
焼鯛 絹豆腐 白髪葱 針生姜

造里 —— 二種盛り あしらい一式

揚げ物 —— 稚鮎磯部揚げ 海老東寺揚げ 野菜三種

強肴 —— 黒毛和牛しゃぶしゃぶ 長葱 水菜

食事 —— 握り寿司三種盛り 赤出汁

デザート —— 抹茶プリン 青梅甘露煮
- Appetizer — Three kinds of appetizers

Soup —— Grilled sea bream and tofu clear soup

Sashimi —— Two kinds of sashimi with condiments

Deep fried — Deep-fried young sweetfish / Deep-fried shrimp coated with yuba / Vegetables

Simmered — Kuroge wagyu shabu-shabu with green onion and mizuna

Rice —— Three kinds of nigiri sushi / Miso soup

Dessert —— Green tea pudding / Sweetened boiled green plum

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 MATSUSAKA pork & King crab and scallops with scrambled egg white in Fu-Young style
2. XO蝦魷 洋葱牛肉

海老とイカの XO 醤炒め&牛肉と玉葱の細切り炒めのセット
Combination of Stir-fried shrimp and cuttlefish XO sauce & Stir-fried beef and shredded onion

[麺飯 Noodles / Rice]

1. 什景炒飯（五目炒飯）

Gomoku fried rice
2. 光麵（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

- 京彩四拼 —— 4 種冷菜盛り合わせ

香蒸長蝦 —— 手長海老の香り蒸し マヨネーズソース

藩茄牛湯 —— 柔らか牛肉とトマト、ナツメのスープ

豆豉星鰻 —— 穴子と花にらの豆豉炒め

椒塩松猪 —— 松阪ポークと彩り野菜の山椒塩仕立て

蛤仔紫麵 —— 浅蜊と青さのトロみ汁そば

甜味點心 —— 本日のデザート
- Assorted cold seasonal appetizers

Steamed scampi with aroma Mayonnaise sauce

Tender beef soup with tomato and red dates

Stir-fried conger eel and flowering garlic chives, black bean flavor

Deep-fried MATSUSAKA pork and vegetables tossed with Japanese pepper salt

Manila clams and sea lettuce soup noodles

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◇

仔羊肩肉赤ワイン煮込み

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

Lamb shoulder stewed in red wine

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

- グリーンアスパラガスとベーコンキッシュ

本日のスープ

サザエとブルギニョンバターのココット焼き

本日の魚料理

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
- Asparagus and bacon quiche

Today’s soup

Baked turban shell and bourguignon butter in cocotte

Today’s fish

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

和食

HANASANSHOU LUNCH

花山椒ランチ

海老天重

Shrimp Tempura rice bowl

.....

¥2,600

先付 香の物 赤出汁

Small appetizer, 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

洋食

PRIMULA LUNCH

プリムラランチ

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)

TOKYO beef hamburger steak (with soup, salad, and choice of bread or rice)

.....

¥2,600

US リブローズグリル (スープ、サラダ、パン又はライス付)

Grilled US rib eye (with soup, salad, and choice of bread or rice)

.....

¥4,000

A LA CARTE

アラカルト

Verdant Voyage: The Art of Vegan

JAPANESE

和食

湯葉ときの子鍋 季節野菜添え しゃぶ餅 大黒湿地 山伏茸 花びら茸 椎茸 榎木 葱 白菜

.....

¥2,800

Yuba and mushroom cooked in pot

季節の野菜摺り流し 生麴 青味 被せ大根 柚子

.....

¥1,200

Pureed seasonal vegetables(Soup)

精進寿司 3 種盛り ズッキーニ 蕪 パプリカ

.....

¥1,200

Three kinds of vegetarian sushi (zucchini, turnip and bell pepper)

WESTERN

洋食

アボカドとマンゴーのサラダ仕立て エシャロットドレッシング

.....

¥1,600

Avocado and mango salad Shallot dressing

人参とオレンジのスープ

.....

¥1,200

Carrot and orange soup

ソイパテと焼き野菜のミルフィーユ仕立て 照り焼きトリュフソース

.....

¥2,400

Layered soybean meat patty and grilled vegetables Teriyaki truffle sauce

CHINESE

中華

野菜春巻き 法蓮草焼売 野菜の湯葉巻き

.....

¥1,200

Vegetable spring roll / Spinach dumpling / Vegetable yuba roll

茶樹茸とキノガサ茸の蒸しスープ

.....

¥1,800

Steamed tea tree mushroom and bamboo mushroom soup

鮑茸、花シイタケ、手毬湯葉の旨煮と季節の青菜炒め

.....

¥2,500

Simmered abalone mushrooms, flower shiitake mushrooms, and handball yuba with stir-fried seasonal greens

Our vegan dishes are prepared in a kitchen that also handles animal products, so trace amounts of cross-contamination may occur. We appreciate your understanding.

ヴィーガン料理は、同じ厨房内で動物性食材も扱うため、微量の混入の可能性がございます。ご了承ください。

※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	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
	抹茶プリン	青梅甘露煮 甘味	¥1,200
		Green tea pudding / Sweetened boiled green plum / Sweets	

WESTERN

洋食

DESSERT	チーズケーキ	Cheese cake	¥1,000
	アップルパイ	Apple pie	¥1,000
	パイナップルのクレメダンジュとグレープフルーツのガトー	バシュラン仕立て	
		Pinapple mousse and grapefruit gâteau Vacherin style	¥1,200
	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)	

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
	ムートン・カデ・ソーヴィニヨン・ブラン・オーガニック		
		MOUTON CADET SAUVIGNON BLANC ORGANIC	¥1,200
	ムートン・カデ・ルージュ・オーガニック		
		MOUTON CADET ROUGE ORGANIC	¥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스티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.