

Served 10.27. - 11.2.2025

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)

スズキグリル アンチョビバターソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)
Grilled Sea bass with Anchovy butter 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
紫蘇蝦魷	海老とイカの青紫蘇炒め Stir-fried shrimp and cuttlefish with shiso leaf	¥2,600
魚香牛肉	牛肉の甘辛酢炒め Stir-fried beef Sweet and spicy vinegar 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
蝦雲吞麵	海老ワンタン麵 Shrimp won ton noodles	¥2,000
担仔湯麵	ピリ辛肉とニラの汁そば Spicy meat and chive 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.

A

Served 10.27. - 11.2.2025

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	二種盛り あしらい一式	Sashimi	Two kinds of sashimi with condiments
煮物	秋刀魚有馬煮と野菜の炊き合わせ	Simmered	Simmered pacific saury in ARIMA style and vegetables
揚げ物	きの子と海老天婦羅	Deep fried	Mushroom and shrimp tempura
食事	御飯 香の物 赤出汁	Rice	Rice, Pickles, Miso soup
水菓子	マロンプリン	Dessert	Chestnut 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	Appetizer	Three kinds of appetizers
椀替わり	松茸茶碗蒸し	Steamed	Steamed egg custard with matsutake mushroom
造里	二種盛り あしらい一式	Sashimi	Two kinds of sashimi with condiments
揚げ物	海老みじん粉揚げ 大和芋包み揚げ 野菜二種	Deep fried	Deep fried shrimp, yam and vegetables
強肴	黒毛和牛しゃぶしゃぶ 彩り野菜	Simmered	Kuroge wagyu shabu-shabu with vegetables
食事	握り寿司三種盛り 赤出汁	Rice	Three kinds of nigiri sushi / Miso soup
水菓子	マロンプリン 林檎コンポート	Dessert	Chestnut pudding and apple compote

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. 紫蘇蝦魷 魚香牛肉
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	海老とイカの青紫蘇炒め&牛肉の甘辛酢炒めのセット Combination of Stir-fried shrimp and cuttlefish with shiso leaf & Stir-fried beef Sweet and spicy vinegar sauce

[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

京彩四拼	4 種冷菜盛り合わせ	Assorted cold seasonal appetizers
姜香水餃	海老入り水餃子の柚子胡椒香る ジンジャーソース	Boiled shrimp and pork dumpling with Yuzu pepper ginger sauce
清燉牛肉	牛すね肉と大根の薬膳蒸しスープ	Steamed beef shank and Japanese white radish soup
油淋三文	揚げサーモンと丸茄子の青紫蘇香味ソース	Deep fried salmon and eggplant with shiso leaf sauce
豆豉猪肉	松阪ポークと九条ネギの辛味噌炒め	Stir -fried Matsusaka pork and Kujyo scallion with spicy soya paste
海鮮炒飯	海鮮と小松菜の翡翠炒飯	Fried rice with seafood and Japanese mustard spinach
甜味心	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◇
 | スズキグリル アンチョビバターソース
 | 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 Sea bass with Anchovy butter 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

合鴨胸肉スモーク オレンジバルサミコソース
本日のスープ
クラブケーキ アメリカンソース
本日の魚料理
ハーブ豚ロースグリル 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

Smoked duck Orange balsamic sauce
Today’s soup
Crab cake American sauce
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

スペシャルティ

CHINESE ■ 中華 中國料理 北京 スペシャルティ 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



This picture is only an image. 画像は全てイメージです

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 スペシャルティ 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.



This picture is only an image. 画像は全てイメージです

WESTERN ■ 洋食 ブラッスリー プリムラ スペシャルティ 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-



This picture is only an image. 画像は全てイメージです

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



This picture is only an image. 画像は全てイメージです

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



This picture is only an image. 画像は全てイメージです

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



This picture is only an image. 画像は全てイメージです

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

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)

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)

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

WESTERN

洋食

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
	マロンプリン 林檎コンポート 甘味	Chestnut pudding and apple compote, 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	Chef's 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
	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.