

Served 1.1. - 1.3.2026

COURSE MENU コースメニュー (L.O. 14:00)

CHINESE 中華

北京ランチミニコース Peking Short Lunch Course ¥5,800

午餐節子	冷菜盛り合わせ	Assorted cold seasonal appetizers
干貝魚翅	干し貝柱とフカヒレの上湯スープ	Dried scallop and shark's fin with top grade Chinese soup stock
籠小籠包	蒸籠入り小籠包	Steamed minced pork dumpling
干焼蝦魷	海老とイカのチリソースと	Stir-fried shrimp and cuttlefish chili sauce /
豆鼓牛肉	牛肉と野菜の豆鼓炒め 又は	Stir-fried beef and vegetables, black bean flavor OR
芙蓉蟹肉	タラバ蟹の淡雪煮と	King crab with scrambled egg white in Fu-Young style /
黑椒肉条	豚肉と野菜の黒胡椒炒め	Stir-fried pork and vegetables with black pepper
什景炒飯	五目炒飯	Gomoku fried rice
京式光麺	又は さっぱり葱の汁そば	OR Spring onion soup noodles
鮮果豆腐	フルーツ入り杏仁豆腐	Almond jelly with fruits

北京ランチコース Peking Lunch Course ¥7,000

賀正花盆	4種冷菜盛り合わせ	Assorted cold seasonal appetizers
XO長蝦	手長海老と野菜の XO 醬炒め	Stir-fried scampi and vegetables with XO sauce
缶燶魚翅	フカヒレ入り蒸しスープ	Steamed shark's fin soup
鍋塌魚片	白身魚の黄金焼と大根餅	Golden pan-fried fish and Japanese radish rice cake
黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚	Black sweet and sour MATSUSAKA pork
什景炒飯	五目炒飯	Gomoku fried rice OR Spring onion soup noodles
京式光麺	又は さっぱり葱の汁そば	Almond jelly with fruits
鮮果豆腐	フルーツ入り杏仁豆腐	Peach-shaped steamed bun
百福寿桃	桃饅頭	

※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 ¥5,800

オードブル 2種盛り合わせ
本日のスープ
甘鯛鱗焼き クリームソース
牛ロースグリル シャリアピンソース
デザート
コーヒー or 紅茶

Two kinds of appetizers
Today's soup
Sauteed tilefish with cream sauce
Grilled beef loin with Chaliapin sauce
Dessert
Coffee or tea

ランチコース Primula Lunch Course ¥7,000

カニのサラダ仕立てとコンソメジュレ
本日のスープ
甘鯛鱗焼きとホタテ貝柱のソテー クリームソース
口直しシャーベット
USリブロースグリル
チーズとドライフルーツ
デザート
コーヒー or 紅茶

Crab salad with consommé jelly
Today's soup
Sauteed tilefish and scallops with cream sauce
Sorbet
Grilled US beef loin
Assorted cheese and dried fruits
Dessert
Coffee or Tea

JAPANESE ■ 和食

江戸ミニ会席 Edo Mini Lunch Course ¥5,800

祝肴 —— 数の子土佐煮 紅鮭昆布巻 栗きんとん
伊達巻 金柑蜜煮
御椀 —— 雑煮仕立て
造里 —— 二種盛り合わせ あしらい一式
焼物 —— キングサーモン西京焼き はじかみ
煮物 —— 紅ずわい蟹砧巻
食事 —— 白飯 香の物 赤出汁
水菓子 —— 白玉ぜんざい

Appetizers — Simmered herring roe in TOSA style
Sockeye salmon kelp roll
Sweetened chestnuts with mashed sweet potatoes
Sweet rolled omelet, Sweetened kumquat
Soup —— New year style soup
Sashimi — Two kinds of sashimi with condiments
Grilled —— Grilled king salmon in Kyoto-style
Simmered — Simmered red snow crab roll
Rice —— Rice, Pickles, Miso soup
Dessert —— Rice cake in sweet red bean soup

花会席 Hana Lunch Course ¥7,000

祝肴 —— 数の子土佐煮 紅鮭昆布巻
栗きんとん いくら卸し
紅白蒲鉾 黒豆松葉 慈姑和蘭煮
椀替わり — 紅ずわい蟹茶碗蒸し
造里 —— 二種盛り合わせ あしらい一式
揚物 —— 天婦羅盛り合わせ
強肴 —— 黒毛和牛すき焼き
食事 —— 握り寿司三種盛り 赤出汁
甘味 —— 白玉ぜんざい 百合根練り切り

Appetizers — Simmered herring roe in TOSA style
Sockeye salmon kelp roll
Sweetened chestnuts with mashed sweet potatoes
Salmon roe with grated Japanese radish
Two-color fish cake, Sweetened black soybeans
Simmered arrowhead
Steamed —— Steamed egg custard with red snow crab
Sashimi — Two kinds of sashimi with condiments
Deep fried — Assorted Tempura
Extra —— Kuroge wagyu Sukiyaki
Rice —— Three kinds of nigirizushi/Miso soup
Dessert —— Rice cake in sweet red bean soup and Lily bulb Nerikiri

※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

¥4,200



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

¥4,200



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

¥4,200

※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.