

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	Stir -fried beef and vegetables, black bean flavor
		又は	OR
芙蓉蟹肉	———	タラバ蟹の淡雪煮と	King crab with scrambled egg white in Fu -Young style /
黒椒肉条	———	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
缶燗魚翅	———	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

¥5,800

オードブル 2 種盛り合わせ	Two kinds of appetizers
本日のスープ	Today’s soup
甘鯛鱗焼き クリームソース	Sauteed tilefish with cream sauce
牛ロースグリル シャリアピンソース	Grilled beef loin with Chaliapin sauce
デザート	Dessert
コーヒー or 紅茶	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	Crab salad with consommé jelly
本日のスープ	Today’s soup
甘鯛鱗焼きとホタテ貝柱のソテー クリームソース	Sauteed tilefish and scallops with cream sauce
口直しシャーベット	Sorbet
USリブロースグリル	Grilled US beef loin
チーズとドライフルーツ	Assorted cheese and dried fruits
デザート	Dessert
コーヒー or 紅茶	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	Appetizers — Simmered herring roe in TOSA style Sockeye salmon kelp roll Sweetened chestnuts with mashed sweet potatoes Sweet rolled omelet, Sweetened kumquat
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	Soup —— New year style soup
煮物 —— 紅ずわい蟹砵巻	Sashimi —— Two kinds of sashimi with condiments
食事 —— 白飯 香の物 赤出汁	Grilled —— Grilled king salmon in Kyoto-style
水菓子 —— 白玉ぜんざい	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	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
椀替わり — 紅ずわい蟹茶碗蒸し	Steamed —— Steamed egg custard with red snow crab
造里 —— 二種盛り合わせ あしらい一式	Sashimi —— Two kinds of sashimi with condiments
揚物 —— 天婦羅盛り合わせ	Deep fried — Assorted Tempura
強肴 —— 黒毛和牛すき焼き	Extra —— Kuroge wagyu Sukiyaki
食事 —— 握り寿司三種盛り 赤出汁	Rice —— Three kinds of nigirizushi/Miso soup
甘味 —— 白玉ぜんざい 百合根練り切り	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。	All prices are inclusive of tax.
※15%のサービス料を加算させていただきます。	15% service charge will be added to your bill.
※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。	Menu may change without notice due to circumstances.
※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。	Please inform if you have any food allergies or restrictions in advance.
※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。	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.