



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

THE DINING
Grand Menu



中國料理 北京

～色香味俱全～ スーシャンウェイチュウチェン

眺めて美しく、芳香に満ち、味は天下一品

1960 年に国内で初めてホテル直営の中国料理レストランとして開業しました。
中国四大料理の一つに数えられる北京料理は、
北京の宮廷を中心に中国北部で発展をとげた宮廷料理。
一品一品手間をかけた見事な味の演出、そして芸術の域まで高められた上質なスタイルに、
「北京」の料理の歴史と伝統への誇りが凝縮されています。

Chinese Cuisine Peking

Beautiful to look at, Full of fragrance, Best taste in the world

Peking opened in 1960 as the very first Chinese restaurant directly managed by the hotel in Japan.
Beijing cuisine, which is one of the four grand cuisines in China, is a palace cuisine that has developed in northern China, centered on the Beijing court. The pride of our Peking's culinary history and tradition is condensed into the amazing taste that takes time and effort to make one by one, and the high quality that has been enhanced to the level of art.



江戸料理 花山椒

日本の四季を味わうことができる逸品料理の数々

四季折々の多彩で豊かな魅力を持つ素材を生かし、丁寧に手間をかけてつくり上げる江戸料理。「花山椒」は、走り、旬、名残など移ろいゆく情景を大切に、伝統的な細やかな職人技が織りなす和の技法と、奇をてらわないシンプルな味付けをお届けいたします。モダンな空間で、江戸料理の奥深さを心ゆくまでご堪能ください。

Japanese Cuisine Hanasanshou

A Variety of Exquisite Dishes That Allow You to Enjoy Japan's Four Seasons

Japanese cuisine that is made carefully with time and effort while making the most of the various highly appealing ingredients from each season is served at Hanasanshou. We value the fleeting moments, whether enjoying the first harvests of the season, delicacies that are fully in season, or the last opportunities before the end of the season, and offer our guests conventional dishes with unembellished flavors through traditional, elaborate techniques of Japanese artisans. Please enjoy the depth of Japanese cuisine to your heart's content in a modern space.



ブラッスリー プリムラ

1965 年から代々受け継がれてきた伝統とおもてなし
長年愛されてきた確かな味

1965 年にメインダイニングとして開業しました。
1972 年にはステーキレストラン「プリムラ」として運営を開始。
芝パークホテルを利用する地域住民、ビジネスマンや訪日外国人の方々に、
親しみやすいホテルレストランとして歩んできました。
長年愛されてきた、確かな技術によるお料理の数々をぜひご体験ください。

Western Cuisine Primula

Tradition and hospitality that has been passed down from generation to generation since 1965
Definite taste that has loved for many years

Primula opened as a main restaurant in 1965, and then in 1972, it started operation as a steak restaurant “Primula”. It has been a restaurant that is familiar to local residents, office workers and foreign visitors to Japan. Please enjoy our dishes made with reliable skill that have been loved for many years.

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



This picture is only an image. 画像はイメージです

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がいいた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. 画像はイメージです

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-



This picture is only an image. 画像はイメージです

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.



Since 1948
Shiba Park Hotel
The Library Hotel by Shiba Park Hotel



COURSE MENU

コースメニュー

L.O. 20：00

CHINESE

■ 中國料理 北京

ディナーコース

Peking Dinner Course

¥11,000

新春花拼盆	5 種冷菜盛り合わせ	Assorted cold seasonal appetizers
辣椒醬長蝦	手長海老の自家製辣椒醬炒め	Stir-fried scampi with Peking original chili sauce
缶燜鷄燒翅	鶏肉とフカヒレの薬膳蒸しスープ	Steamed herbal pot soup with chicken and shark's fin
葱焼皮扇貝	帆立貝柱と手毬湯葉の葱香り煮	Simmered scallop and handball yuba with spring onion
黒醋焼松猪	松阪ポークの四角い黒酢豚	Black sweet and sour MATSUSAKA pork
什景味炒飯／什景味湯麵	五目炒飯 又は 五目汁そば	Gomoku fried rice OR Gomoku soup noodles
美味甜點心	デザート2種	Two kinds of desserts
百福寿桃包	桃饅頭	Peach-shaped steamed bun

ディナーコース

Peking Dinner Course

¥15 ,000

迎春花拼盆	6 種冷菜飾り盛り	Assorted cold seasonal appetizers
菜心耳扒翅	北京特製フカヒレの姿煮込み	Braised superior whole shark's fin in brown sauce
干焼茸明蝦	車海老とマコモダケのチリソース	Stir-fried prawn and wild rice stem chili sauce
芙蓉皇蟹肉	タラバ蟹の淡雪煮	King crab with scrambled egg white in Fu-Young style
北京烤填鴨	北京ダック	Roasted Peking duck skin
黒椒菜和牛／葱香蒸鮑魚	和牛と彩り野菜の黒胡椒炒め 又は 柔らか鮑の香り蒸し 葱ソース	Stir-fried wagyu beef and vegetables with black pepper OR
藜麦貝炒飯／水菜鶏絲麵	キヌアと干し貝柱の炒飯 又は 鶏と水菜の汁そば	Steamed abalone with spring onion sauce Fried rice with quinoa and dried scallop OR
美味甜點心	デザート3種	Chicken and Mizuna soup noodles
百福寿桃包	桃饅頭	Three kinds of desserts Peach-shaped steamed bun

WESTERN

■ ブラッスリー プリムラ

ディナーコース

Primula Dinner Course

¥11,000

アミューズ	Amuse
フォアグラブリュレ	Foie gras brûlée
タラブランダード	Codfish brandade
本日のスープ	Today's soup
豚バラコンフィ 香草パン粉焼き	Pork belly confit with herbed breadcrumbs
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
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〜	Braised TOKYO beef with red wine -Boeuf Bourguignon-
チーズとドライフルーツ	Assorted cheese and dried fruits
シェフズデザート	Chef's dessert
コーヒー or 紅茶	Coffee OR Tea

ディナーコース

Primula Dinner Course

¥15,000

アミューズ	Amuse
フォワグラブリュレ	Foie gras brûlée
カニとアボカドのセルクル仕立て	Layered crab and avocado salad
本日のスープ	Today's soup
豚バラコンフィ 香草パン粉焼き	Pork belly confit with herbed breadcrumbs
甘鯛鱗焼きとアワビのソテー クリームソース	Sauteed tilefish and abalone with cream sauce
東京ビーフサーロインのグリル	Grilled TOKYO beef sirloin
チーズとドライフルーツ	Assorted cheese and dried fruits
シェフズデザート	Chef's dessert
コーヒー or 紅茶	Coffee OR Tea



This picture is only an image. 画像はイメージです

COURSE MENU

コースメニュー

L.O. 20：00

JAPANESE

江戸会席 花山椒

ディナー会席

Hanasanshou Dinner Course

¥11,000

- 祝肴 — 海鼠酢 煮貝 数の子土佐煮 いくら卸し

御椀 — 蛤潮仕立て

造里 — 本鮪 鯛 赤海老 あしらい一式

焼物 — 鯛黄金焼き はじかみ

強肴 — 牛タン江戸漬 彩り野菜

食事 — うどん 又は 雑炊

水菓子 — 苺プリン 白玉ぜんざい
- Appetizers– Vinegared sea cucumber

Simmered abalone

Simmered herring roe in TOSA style

Salmon roe with grated Japanese radish

Soup — Clam clear soup

Sashimi Bluefin tuna, sea bream and red shrimp with condiments

Grilled — Grilled Sea bream topped scramble egg

Extra — Marinated Edo-style beef tongue with vegetables

Noodles / Udon

Rice — OR Rice porridge

Dessert — Strawberry pudding and Rice cake in sweet red bean soup

ディナー会席

Hanasanshou Dinner Course

¥15,000

- 祝肴 — 海鼠酢 紅鮭昆布巻 数の子土佐煮 煮貝 いくら卸し 栗きんとん 雲子黄身揚げ

御椀 — 蛤潮仕立て

造里 — 本鮪 鯛 炙り帆立 甘海老 あしらい一式

焼き八寸 – 鯛黄金焼き キングサーモン西京焼き はじかみ

凌ぎ — 炙り和牛握り寿司

強肴 — フグちり鍋 彩り野菜

食事 — 雑炊セット

水菓子 — 苺プリン 白玉ぜんざい 百合根練り切り
- Appetizers– Vinegared sea cucumber

Sockeye salmon kelp roll

Simmered herring roe in TOSA style

Simmered abalone

Salmon roe with grated Japanese radish

Sweetened chestnuts with mashed sweet potatoes

Deep fried cod milt with egg yolk

Soup — Clam clear soup

Sashimi — Bluefin tuna, sea bream, Seared scallop, sweet shrimp with condiments

Combo — Grilled Sea bream with egg sauce and Grilled King salmon in Kyoto-style

Small dish– Seared wagyu beef Sushi

Extra — Blowfish and vegetables hot pot

Rice — Rice porridge

Dessert — Strawberry pudding, 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 LA CARTE

アラカルト

CHINESE

中華

SPECIALTY DISHES

特選メニュー

扒淨魚翅	ふかひれの姿煮 Braised superior whole shark's fin Brown sauce	¥11,000
一品官燕	つばめの巣 澄ましスープ Swallow's nest clear soup	¥3,500
紅焼鮑魚	あわびと野菜の醤油煮 Braised abalone and vegetables Brown sauce	¥4,400
奶油鮑魚	あわびと野菜のクリーム煮 Braised abalone and vegetables Cream sauce	¥4,400
紅焼海參	なまこの醤油煮込み Braised sea cucumber Brown sauce	¥6,800

APPETIZERS

前菜

三色拼盤	三種冷菜盛り合わせ Assorted three cold appetizers	¥3,400
※単品（くらげ、蒸し鶏、焼豚）でもご用意できます。 各 1,900 円 Each appetizer is also available (Chilled jelly fish, Cold steamed chicken, Sliced barbecued pork) ¥1,900/each		

SOUP

湯

魚翅湯	ふかひれスープ（醤油味、蟹肉入り塩味） Shark's fin soup Soy sauce flavor or salt flavor with crab meat	¥2,420
醋椒魚	白身魚の酸味辛味仕立てスープ Hot and sour white fish soup	¥1,200
酸辣湯	玉子の酸味スープ Hot and sour egg soup	¥1,000
玉米湯	とうもろこしのスープ Corn soup	¥900

SEAFOOD

海鮮

宮保明蝦	車海老の炒め（北京ソース、チリソース、マヨネーズソース） Stir-fried prawn Choice of Peking sauce, chili sauce, or mayonnaise sauce	¥4,100
干焼蝦仁	海老の炒め（チリソース、塩味） Stir-fried shrimp Choice of chili sauce or salt flavor	¥3,200
芙蓉蟹	蟹の淡雪煮 Crab meat with scrambled egg white in Fu-Young style	¥3,000
韭黄扇貝	帆立貝柱と黄韭の炒め Stir-fried scallops and Chinese chive	¥3,200
時菜海二丁	海の幸と野菜の炒め Stir-fried seafood and vegetables	¥3,000

BEEF / PORK / CHICKEN

牛・豚・鶏

青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried shredded beef with green pepper	¥3,000
黒椒牛排片	牛肉の黒胡椒炒め Stir-fried beef with black pepper	¥3,500
黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚 Black sweet and sour pork	（1 人前 花巻付）¥2,200
干焼茄子	豚肉と茄子のうま辛煮 Braised pork and eggplant	¥2,400
醬爆鶏丁	若鶏の炒め（中国味噌、葱山椒、甘酢、カシューナッツ） Stir-fried chicken (Choice of miso, Japanese pepper, sweet and sour sauce or cashew nuts) ...	¥2,400
北京烤填鴨	北京ダック Roasted Peking duck skin	（1 本 /each） ¥1,000

VEGETABLES / TOFU / EGGS

野菜・豆腐

玉子

鮮炒素菜	黄韭、茸、野菜の塩味炒め Stir-fried mixed vegetables and mushrooms	¥2,600
麻婆豆腐	麻婆豆腐 土鍋入り Braised tofu and minced beef Chili sauce	¥2,100
木須肉	卵料理（豚肉と卵の炒め、貝柱と卵の炒め、蟹肉と卵の炒め） Scrambled eggs with choice of shredded pork, scallops or crab meat	¥2,400

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



Since 1948
Shiba Park Hotel
The Library Hotel by Shiba Park Hotel



A LA CARTE

アラカルト

JAPANESE

和食

SASHIMI 造里

- 本鮪造里 Bluefin tuna sashimi ¥3,800
- 刺身盛り合わせ Assorted sashimi ¥4,600

DEEP FRIED 揚げ物

- 野菜天婦羅 Vegetable tempura ¥1,800
- 天婦羅盛り合わせ Assorted tempura ¥2,600

SIMMERED DISH 煮物

- 鯛のかぶと煮 Simmered sea bream head ¥2,000

WESTERN

洋食

APPETIZERS 前菜

- シェフの気まぐれサラダ Chef's salad ¥1,500
- フォワグラブリュレ Foie gras brulee ¥2,400
- タラブランダード Codfish brandade ¥2,000
- 生ハム、トマト、モッツアレラのカプレーゼ Prosciutto, tomato, and mozzarella cheese caprese ¥2,200
- ハム盛り合わせとオリーブ Assorted ham and olives ¥2,600
- チーズとドライフルーツ Assorted cheese and dried fruits ¥2,500

SOUP スープ

- 本日のポタージュ Today's soup ¥1,100
- オニオングラタンスープ Onion gratin soup ¥1,600

LIGHT MEAL ライトミール

- フレンチフライとオニオンリング French fries and onion rings ¥1,200

MAIN メインディッシュ

- ハーブ豚グリル Grilled herb pork ¥3,000
- 本日の魚料理 Today's fresh fish ¥3,200
- US リブローズグリル (160g) Grilled US rib eye (160g) ¥4,500
/ ご提供までに 20 分〜 30 分ほど掛かります。Please allow 20 to 30 minutes before serving.
- 東京ビーフサーロイングリル (150g) Grilled TOKYO beef (Wagyu) sirloin (150g) ¥9,800
/ ご提供までに 20 分〜 30 分ほど掛かります。Please allow 20 to 30 minutes before serving.

※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 LA CARTE

食事

CHINESE

中華

RICE / NOODLES

鍋巴・麵・飯

什景鍋巴	おこげ（五目入り） Scorched rice topped with meat,seafood,and vegetables Starchy brown sauce	¥3,000
蟹肉炒飯	蟹肉炒飯（スープ付）Crab meat fried rice Served with soup	¥2,000
辣椒醬炒飯	辣椒醬炒飯（スープ付） Spicy fried rice Peking original chili sauce Served with soup	¥2,000
什景炒麵	五目焼きそば Gomoku chow mein	¥2,000
両面黄	五目あんかけ焼きそば Chow mein topped with chicken, seafood, and vegetables Starchy sauce	¥2,000
什景湯麵	五目汁そば Gomoku soup noodle	¥2,000

JAPANESE

和食

RICE / NOODLES

食事

ご飯セット	新潟産コシヒカリ 香の物 赤出汁 Steamed rice Pickles and Miso soup	¥1,000
海苔茶漬け	Seaweed rice soup bowl	¥1,200
梅茶漬け	Salty plum rice soup bowl	¥1,200
日本そば（温・冷）	Buckwheat noodles (Hot・Cold)	¥1,200
鯛茶漬け	Sea bream rice soup bowl	¥1,800
寿司の盛り合わせ	Assorted sushi	¥4,600

WESTERN

洋食

RICE / NOODLES

食事

パスタ（ボロネーゼ、ポモドーロ）	Bolognese pasta or Pomodoro pasta	¥2,200
トリュフリゾット（イタリア産米使用）	Truffle risotto (Made with Italian rice)	¥3,200

DESSERT

デザート

CHINESE

中華

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 sorbet	¥760
芝麻球	ゴマ団子 Fried sesame dumpling	(1個 /each) ¥400

JAPANESE

和食

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
苺プリン	干し柿博多サンド 甘味 Three kinds of dessert	¥1,200

WESTERN

洋食

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

※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.



This picture is only an image. 画像はイメージです。

