

Served 12.1. - 12.7.2025

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)

牛ロース肉グリル マデラソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)
Grilled beef loin with Madeira 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・焼壳・スープ・搾菜・白飯

黒酢焼猪	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
干焼蝦魷	海老とイカのチリソース	Stir-fried shrimp and cuttlefish with chili sauce	¥2,600
青椒牛肉	牛肉とピーマンの細切り炒め	Stir-fried beef and green pepper	¥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
打滷麵	豚肉、玉子、キクラゲ入りとろみ汁そば	Soup noodles with pork, eggs and wood ear mushrooms	¥2,000
水菜鶏麵	鶏肉細切りと水菜の汁そば	Shredded chicken and mizuna soup noodles	¥2,000
老抽炒飯	牛肉の老抽王炒飯	Beef fried rice Dark soy sauce	¥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
洋葱焼壳	豚肉焼壳 Pork dumpling	(2個 /2 pieces)	¥600
海鮮焼壳	海鮮焼壳 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 12.1. - 12.7.2025

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 —— 赤魚かぶら蒸し
揚物 —— 公魚と海老天婦羅
食事 —— 御飯 香の物 赤出汁
水菓子 —— ヨーグルトプリン

Appetizer — Two kinds of appetizers
Sashimi — Two kinds of sashimi with condiments
Simmered — Steamed red perch and grated turnip
Deep fried — Pond smelt and shrimp Tempura
Rice — Rice, Pickles, Miso soup
Dessert — Yogurt 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

小鉢 —— 三点
御椀 —— 菊花蕪
造里 —— 二種盛り あしらい一式
揚物 —— かますとエリンギ挟み揚げ ししとう
強肴 —— 黒毛和牛しゃぶしゃぶ 彩り野菜
食事 —— 握り寿司三種盛り 赤出汁
水菓子 —— ヨーグルトプリン フルーツ大福

Appetizer — Three kinds of appetizers
Soup —— Flowered turnip
Sashimi — Two kinds of sashimi with condiments
Deep fried — Deep fried barracuda, king trumpet mushroom and sweet pepper
Simmered — Kuroge wagyu shabu-shabu with vegetables
Rice —— Three kinds of nigiri sushi / Miso soup
Dessert — Yogurt pudding and Fruit rice cake

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. 黒酢焼猪 芙蓉蟹貝 | 2. 干焼蝦鯷 青椒牛肉
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 または 海老とイカのチリソース
Combination of Black sweet and sour MATSUSAKA pork or & beef and shrimp with chili sauce
& King crab and scallops with scrambled egg white in Fu-Young style & Stir-fried beef and green pepper

[麺飯 Noodles / Rice]

1. 什景炒飯 (五目炒飯) | 2. 光麵 (さっぱり葱の汁そば)
Gomoku fried rice |
または |
or |
Spring onion soup noodles |

北京ランチコース Peking Lunch Course ¥6,000

旬彩花盆 —— 4 種冷菜盛合わせ
百合蝦仁 —— 海老と百合根の塩炒め
酸辣餛飩 —— ワンタン入りサンラースープ
干焼軟蟹 —— ソフトシェルクラブのチリソース
豆鼓蒸猪 —— 松阪ポークの豆鼓蒸し
雜穀炒飯 —— 釜揚げしらすと小松菜の雜穀米炒飯
甜味點心 —— 本日のデザート

Assorted cold appetizers
Stir-fried shrimp and lily bulb, salt flavor
Hot and sour soup with shrimp and pork won ton
Deep fried soft-shell crab with chili sauce
Steamed MATSUSAKA pork with black bean sauce
Fried mixed grain rice with whitebait and Japanese mustard spinach
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.

B

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◇

牛ロース肉グリル マデラソース

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 beef loin with Madeira 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

カニと根セロリのサラダ レムラードソース

本日のスープ

フォアグラブリュレ ルバーブコンポート添え

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

Crab and root celery salad with Remoulade sauce

Today's soup

Foie gras brûlée with rhubarb compote

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 12.8 - 12.14.2025

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 蕎と柚子のソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)
Grilled sea bass with turnip and Yuzu 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・焼壳・スープ・搾菜・白飯

黒酢焼猪	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
泡辣蝦仁	海老と野菜の発酵唐辛子炒め	Stir-fried shrimp and vegetables with chili pepper	¥2,600
蠔油牛肉	牛肉のオイスター炒め	Stir-fried beef Oyster 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
海鮮湯麵	海鮮汁そば	Seafood soup noodles	¥2,000
酸辣湯麵	玉子の酸味汁そば	Hot and sour soup noodles	¥2,000
高菜炒飯	高菜入り五目炒飯	Gomoku fried rice with Takana	¥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
洋葱焼壳	豚肉焼壳	Pork dumpling	(2個 /2 pieces)	¥600
海鮮焼壳	海鮮焼壳	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 12.8. - 12.14.2025

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
造り —— 二種盛り あしらい一式
煮物 —— 赤魚かぶら蒸し
揚物 —— 公魚と海老天婦羅
食事 —— 御飯 香の物 赤出汁
水菓子 —— ヨーグルトプリン

Appetizer — Two kinds of appetizers
Sashimi — Two kinds of sashimi with condiments
Simmered — Steamed red perch and grated turnip
Deep fried — Pond smelt and shrimp Tempura
Rice — Rice, Pickles, Miso soup
Dessert — Yogurt 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

小鉢 —— 三点
御椀 —— 菊花蕪
造り —— 二種盛り あしらい一式
揚物 —— かますとエリンギ挟み揚げ ししどう
強肴 —— 黒毛和牛しゃぶしゃぶ 彩り野菜
食事 —— 握り寿司三種盛り 赤出汁
水菓子 —— ヨーグルトプリン フルーツ大福

Appetizer — Three kinds of appetizers
Soup — Flowered turnip
Sashimi — Two kinds of sashimi with condiments
Deep fried — Deep fried barracuda, king trumpet mushroom and sweet pepper
Simmered — Kuroge wagyu shabu-shabu with vegetables
Rice — Three kinds of nigiri sushi / Miso soup
Dessert — Yogurt pudding and Fruit rice cake

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. 黒酢焼猪 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 または
Combination of Black sweet and sour MATSUSAKA pork
& King crab and scallops with scrambled egg white in
Fu-Young style

[麺飯 Noodles / Rice]

1. 什景炒飯 (五目炒飯)

Gomoku fried rice

2. 泡辣蝦仁 蠔油牛肉

海老と野菜の発酵唐辛子炒め
& 牛肉のオイスター炒めのセット
Combination of Stir-fried shrimp and vegetables
with chili pepper
& Stir-fried beef Oyster sauce

2. 光麺 (さっぱり葱の汁そば)

または Spring onion soup noodles

北京ランチコース Peking Lunch Course ¥6,000

旬彩花盆 —— 4種冷菜盛合せ
百合蝦仁 —— 海老と百合根の塩炒め
酸辣餛飩 —— ワンタン入りサンラースープ
干焼軟蟹 —— ソフトシェルクラブのチリソース
豆鼓蒸猪 —— 松阪ポークの豆鼓蒸し
雜穀炒飯 —— 釜揚げしらすと小松菜の雜穀米炒飯
甜味點心 —— 本日のデザート

Assorted cold appetizers
Stir-fried shrimp and lily bulb, salt flavor
Hot and sour soup with shrimp and pork won ton
Deep fried soft-shell crab with chili sauce
Steamed MATSUSAKA pork with black bean sauce
Fried mixed grain rice with whitebait and Japanese mustard spinach
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 蕎と柚子のソース

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 turnip and Yuzu 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

カニと根セロリのサラダ レムラードソース

本日のスープ

フォアグラブリュレ ルバーブコンポート添え

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

Crab and root celery salad with Remoulade sauce

Today's soup

Foie gras brûlée with rhubarb compote

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.

Served 12.15. - 12.21.2025

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)

鶏モモ肉ロースト ビガラードソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)
Roasted chicken thigh with Bigarade 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・焼壳・スープ・搾菜・白飯

黒酢焼猪	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
芹菜双鮮	海老とイカ、セロリの塩炒め Stir-fried shrimp, cuttlefish and celery with salt flavor	¥2,600
黒椒牛肉	牛肉の黒胡椒炒め Stir-fried beef with black pepper	¥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
排骨麵	骨付き豚肉の汁そば Pork spare ribs soup noodle	¥2,000
海鮮炸麵	海鮮あんかけ揚げそば Deep fried chow mein with seafood starchy sauce	¥2,000
辣椒炒飯	辣椒醤炒飯 Spicy fried rice Peking original chili sauce	¥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
洋葱焼壳	豚肉焼壳 Pork dumpling	(2個 /2 pieces) ¥600
海鮮焼壳	海鮮焼壳 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.

D

Served 12.15 - 12.21.2025

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
造り —— 二種盛り あしらい一式
煮物 —— 赤魚かぶら蒸し
揚物 —— 公魚と海老天婦羅
食事 —— 御飯 香の物 赤出汁
水菓子 —— ヨーグルトプリン

Appetizer — Two kinds of appetizers
Sashimi — Two kinds of sashimi with condiments
Simmered — Steamed red perch and grated turnip
Deep fried — Pond smelt and shrimp Tempura
Rice — Rice, Pickles, Miso soup
Dessert — Yogurt 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

小鉢 —— 三点
御椀 —— 菊花蕪
造り —— 二種盛り あしらい一式
揚物 —— かますとエリンギ挟み揚げ ししう
強肴 —— 黒毛和牛しゃぶしゃぶ 彩り野菜
食事 —— 握り寿司三種盛り 赤出汁
水菓子 —— ヨーグルトプリン フルーツ大福

Appetizer — Three kinds of appetizers
Soup — Flowered turnip
Sashimi — Two kinds of sashimi with condiments
Deep fried — Deep fried barracuda, king trumpet mushroom and sweet pepper
Simmered — Kuroge wagyu shabu-shabu with vegetables
Rice — Three kinds of nigiri sushi / Miso soup
Dessert — Yogurt pudding and Fruit rice cake

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. 黒酢焼猪 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 または
Combination of Black sweet and sour MATSUSAKA pork or
& King crab and scallops with scrambled egg white in
Fu-Young style

2. 芹菜双鮮 黒椒牛肉

海老とイカ、セロリの塩炒め
& 牛肉の黒胡椒炒めのセット
Combination of stir-fried shrimp, cuttlefish and celery with salt flavor
& Stir-fried beef with black pepper

[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

旬彩花盆 —— 4 種冷菜盛合せ
百合蝦仁 —— 海老と百合根の塩炒め
酸辣餛飩 —— ワンタン入りサンラースープ
干焼軟蟹 —— ソフトシェルクラブのチリソース
豆鼓蒸猪 —— 松阪ポークの豆鼓蒸し
雜穀炒飯 —— 釜揚げしらすと小松菜の雜穀米炒飯
甜味點心 —— 本日のデザート

Assorted cold appetizers
Stir-fried shrimp and lily bulb, salt flavor
Hot and sour soup with shrimp and pork won ton
Deep fried soft-shell crab with chili sauce
Steamed MATSUSAKA pork with black bean sauce
Fried mixed grain rice with whitebait and Japanese mustard spinach
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.

D

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◇

鶏モモ肉ロースト ビガラードソース

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

Roasted chicken thigh with Bigarade 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

カニと根セロリのサラダ レムラードソース

本日のスープ

フォアグラブリュレ ルバーブコンポート添え

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

Crab and root celery salad with Remoulade sauce

Today's soup

Foie gras brûlée with rhubarb compote

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.

Served 12.22. - 12.28.2025

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)

サワラグリル バルサミコとバジルピスト (サラダ、スープ、パン or ライス付き)
Grilled Spanish mackerel with Basil and Balsamic 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・焼壳・スープ・擣菜・白飯

黒酢焼猪	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
洋葱焼壳	豚肉焼壳 Pork dumpling	(2個 /2 pieces) ¥600
海鮮焼壳	海鮮焼壳 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 12.22. - 12.28.2025

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 —— 赤魚かぶら蒸し
揚物 —— 公魚と海老天婦羅
食事 —— 御飯 香の物 赤出汁
水菓子 —— ヨーグルトプリン

Appetizer — Two kinds of appetizers
Sashimi — Two kinds of sashimi with condiments
Simmered — Steamed red perch and grated turnip
Deep fried — Pond smelt and shrimp Tempura
Rice — Rice, Pickles, Miso soup
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

小鉢 —— 三点
御椀 —— 菊花蕪
造里 —— 二種盛り あしらい一式
揚物 —— かますとエリンギ挟み揚げ ししどう
強肴 —— 黒毛和牛しゃぶしゃぶ 彩り野菜
食事 —— 握り寿司三種盛り 赤出汁
水菓子 —— ヨーグルトプリン フルーツ大福

Appetizer — Three kinds of appetizers
Soup —— Flowered turnip
Sashimi — Two kinds of sashimi with condiments
Deep fried — Deep fried barracuda, king trumpet mushroom and sweet pepper
Simmered — Kuroge wagyu shabu-shabu with vegetables
Rice —— Three kinds of nigiri sushi / Miso soup
Dessert — Yogurt pudding and Fruit rice cake

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. 黒酢焼猪 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 または 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 Black sweet and sour MATSUSAKA pork or Combination of Stir-fried shrimp and cuttlefish with shiso leaf
& King crab and scallops with scrambled egg white in | & Stir-fried beef Sweet and spicy vinegar sauce
Fu-Young style

[麺飯 Noodles / Rice]

1. 什景炒飯 (五目炒飯) | 2. 光麵 (さっぱり葱の汁そば)
Gomoku fried rice |
または or |
Spring onion soup noodles

北京ランチコース Peking Lunch Course ¥6,000

旬彩花盆 —— 4種冷菜盛合わせ
百合蝦仁 —— 海老と百合根の塩炒め
酸辣餛飩 —— ワンタン入りサンラースープ
干焼軟蟹 —— ソフトシェルクラブのチリソース
豆鼓蒸猪 —— 松阪ポークの豆鼓蒸し
雜穀炒飯 —— 釜揚げしらすと小松菜の雜穀米炒飯
甜味點心 —— 本日のデザート

Assorted cold appetizers
Stir-fried shrimp and lily bulb, salt flavor
Hot and sour soup with shrimp and pork won ton
Deep fried soft-shell crab with chili sauce
Steamed MATSUSAKA pork with black bean sauce
Fried mixed grain rice with whitebait and Japanese mustard spinach
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.

A

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◇

サワラグリル バルサミコとバジルピスト

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 Spanish mackerel with Basil and Balsamic 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

カニと根セロリのサラダ レムラードソース

本日のスープ

フォアグラブリュレ ルバーブコンポート添え

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

Crab and root celery salad with Remoulade sauce

Today's soup

Foie gras brûlée with rhubarb compote

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.

Served 12.29. - 12.31.2025

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)

豚ロース肉グリル マスタードソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)
Grilled pork loin with mustard 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・焼壳・スープ・擗菜・白飯

黒酢焼猪	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
干焼蝦鯷	海老とイカのチリソース Stir-fried shrimp and cuttlefish with chili sauce	¥2,600
青椒牛肉	牛肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried beef and green pepper	¥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 (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
打滷麵	豚肉、玉子、キクラゲ入りとろみ汁そば Soup noodles with pork, eggs and wood ear mushrooms	¥2,000
水菜鶏麵	鶏肉細切りと水菜の汁そば Shredded chicken and mizuna soup noodles	¥2,000
老抽炒飯	牛肉の老抽王炒飯 Beef fried rice Dark soy sauce	¥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
洋葱焼壳	豚肉焼壳 Pork dumpling	(2個 /2 pieces) ¥600
海鮮焼壳	海鮮焼壳 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 12.29. - 12.31.2025

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 —— 赤魚かぶら蒸し
揚物 —— 公魚と海老天婦羅
食事 —— 御飯 香の物 赤出汁
水菓子 —— ヨーグルトプリン

Appetizer — Two kinds of appetizers
Sashimi — Two kinds of sashimi with condiments
Simmered — Steamed red perch and grated turnip
Deep fried — Pond smelt and shrimp Tempura
Rice — Rice, Pickles, Miso soup
Dessert — Yogurt 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

小鉢 —— 三点
御椀 —— 菊花蕪
造里 —— 二種盛り あしらい一式
揚物 —— かますとエリンギ挟み揚げ ししどう
強肴 —— 黒毛和牛しゃぶしゃぶ 彩り野菜
食事 —— 握り寿司三種盛り 赤出汁
水菓子 —— ヨーグルトプリン フルーツ大福

Appetizer — Three kinds of appetizers
Soup —— Flowered turnip
Sashimi — Two kinds of sashimi with condiments
Deep fried — Deep fried barracuda, king trumpet mushroom and sweet pepper
Simmered — Kuroge wagyu shabu-shabu with vegetables
Rice —— Three kinds of nigiri sushi / Miso soup
Dessert — Yogurt pudding and Fruit rice cake

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. 黒酢焼猪 芙蓉蟹貝 | 2. 干焼蝦鯷 青椒牛肉
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 または 海老とイカのチリソース
Combination of Black sweet and sour MATSUSAKA pork & King crab and scallops with scrambled egg white in Fu-Young style | & Beef and green pepper
or Combination of Stir-fried shrimp and cuttlefish with chili sauce & Stir-fried beef and green pepper

[麺飯 Noodles / Rice]

1. 什景炒飯 (五目炒飯) | 2. 光麵 (さっぱり葱の汁そば)
Gomoku fried rice | or Spring onion soup noodles
または

北京ランチコース Peking Lunch Course ¥6,000

旬彩花盆 —— 4 種冷菜盛合せ
百合蝦仁 —— 海老と百合根の塩炒め
酸辣餛飩 —— ワンタン入りサンラースープ
干焼軟蟹 —— ソフトシェルクラブのチリソース
豆鼓蒸猪 —— 松阪ポークの豆鼓蒸し
雜穀炒飯 —— 釜揚げしらすと小松菜の雜穀米炒飯
甜味點心 —— 本日のデザート

Assorted cold appetizers
Stir-fried shrimp and lily bulb, salt flavor
Hot and sour soup with shrimp and pork won ton
Deep fried soft-shell crab with chili sauce
Steamed MATSUSAKA pork with black bean sauce
Fried mixed grain rice with whitebait and Japanese mustard spinach
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◇

豚ロース肉グリル マスタードソース

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 pork loin with mustard 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

カニと根セロリのサラダ レムラードソース

本日のスープ

フォアグラブリュレ ルバーブコンポート添え

本日の魚料理

ハーブ豚ロースグリル マスタードソース

アバンデセル

シェフズデザート コーヒーor紅茶

Crab and root celery salad with Remoulade sauce

Today's soup

Foie gras brûlée with rhubarb compote

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 中國料理 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～ブッブルギニヨン～ 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ブルギニヨンは、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て、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 リブロースグリル (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

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 榆木 葱 白菜 ¥2,800
Yuba and mushroom cooked in pot

季節の野菜摺り流し 生麺 青味 被せ大根 柚子 ¥1,200
Pureed seasonal vegetables(Soup)

JAPANESE 和食 精進寿司 3種盛り ズッキーニ 蕎 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 法蓮草焼壳 野菜の湯葉巻き ¥1,200
Vegetable spring roll / Spinach dumpling / Vegetable yuba roll
茶樹茸とキヌ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
ヨーグルトプリン フルーツ大福 甘味	Yogurt pudding and Fruit rice cake, 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

生ビール	Draft Beer	¥1,300
黒生ビール	Black Draft 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.