

Served 3.23. - 3.29.2026

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)

鯛グリル アンティボワーズソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)

Grilled sea bream with Antiboise 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
柚子蝦魷	海老とイカの柚子風味炒め Stir-fried shrimp and cuttlefish with Yuzu flavor	¥2,600
黒椒牛肉	牛肉と野菜の黒胡椒炒め Stir fried beef and vegetables 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 noodle	¥2,000
海鮮湯麵	海鮮汁そば sea food soup noodle	¥2,000
辣椒炒飯	自家製辣椒醬炒飯 Spicy fried rice Peking original chili sauce	¥2,000

[小籠包セット] +500円

麵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.

D

Served 3.30. - 4.5.2026

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)

豚ロースグリル シャルキティエールソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)
Grilled pork loin with Charcutiere 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
干焼蝦蛄	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
蝦雲吞麵	海老ワンタン麵 shrimp won ton soup noodle	¥2,000
什景炸麵	五目餡かけ揚げそば Gomoku fried chow men with starchy sauce	¥2,000
黒椒炒飯	牛肉の黒胡椒炒飯 Beef fried rice with black pepper	¥2,000

[小籠包セット] +500円

麵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.

Served 3.23. - 3.29.2026

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

先附 —— 二点	Appetizer — Two kinds of appetizers
造り —— 二種盛り あしらひ一式	Sashimi —— Two kinds of sashimi with condiments
蒸し物 —— 鯛道明寺蒸し	Steamed — Steamed sea bream with glutinous rice flakes
揚物 —— 蛍烏賊と海老天婦羅	Deep fried — Firefly squid and shrimp Tempura
食事 —— 御飯 香の物 赤出汁	Rice —— Rice, Pickles, Miso soup
水菓子 —— キャラメルプリン	Dessert —— Caramel pudding

花会席 Hana Lunch Course ¥6,000

小鉢 —— 三点	Appetizer — Three kinds of appetizers
御椀 —— 蛤真丈沢煮仕立て	Soup —— Clear soup with clam ball and vegetables
造り —— 二種盛り あしらひ一式	Sashimi —— Two kinds of sashimi with condiments
揚物 —— 鯛アスパラ巻 ししとう	Deep fried — Deep fried sea bream wrapped asparagus with Shishito pepper
強肴 —— 黒毛和牛しゃぶしゃぶ 彩り野菜	Extra —— Wagyu beef and vegetables Shabu-shabu hot pot
食事 —— 握り寿司三種盛り 赤出汁	Rice —— Three kinds of nigiri sushi / Miso soup
水菓子 —— キャラメルプリン 桜餅	Dessert —— Caramel pudding and Sakura 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. 黒醋焼猪 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 Combination of Black sweet and sour MATSUSAKA pork & King crab and scallops with scrambled egg white in Fu-Young style	2. 柚子蝦魷 黒椒牛肉 海老とイカの柚子風味炒め & 牛肉と野菜の黒胡椒炒めのセット Combination of Stir-fried shrimp and cuttlefish with Yuzu flavor & Stir fried beef and vegetables with black pepper
--	---

[麺飯 Noodles / Rice]

1. 什景炒飯 (五目炒飯) Gomoku fried rice	2. 光麺 (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

京彩四拼 —— 4種冷菜盛合わせ	Assorted cold seasonal appetizers
水雲鶏絲 —— 沖縄モズクと鶏肉のどろみスープ	Okinawa Mozuku seaweed and chicken soup
椒塩魷片 —— コウイカとホワイトアスパラ、黄ニラの青山椒炒め	Stir-fried cuttlefish, white asparagus and yellow chive with green Japanese pepper
紅醋鱈魚 —— 鱈の赤酢仕立ての紅花甘酢ソース	Deep fried Spanish mackerel with red vinegar and safflower sweet sour sauce
紅焼獅頭 —— 大きな肉団子の醤油煮込み	Braised pork meat ball with soy sauce
桜蝦炒飯 —— 桜海老と春キャベツの炒飯	Fried rice with Sakura shrimp and spring cabbage
甜味點心 —— 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◇

鯛グリル アンティボワーズソース

東京ビーフハンバーグ

アメリカ産 リブロースグリル (+¥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 bream with Antiboise sauce

TOKYO beef hamburger steak

Grilled ribeye steak, American beef(+¥1,700)

Bread or rice

Dessert, Coffee or tea

ランチコース Primula Lunch Course ¥6,000

仔牛スネ肉と野菜のゼリー寄せ

本日のスープ

桜エビのクロケット

本日の魚料理

鶏モモ肉のバスケーズ

アバンデセール

シェフズデザート コーヒーor紅茶

Veal shank and vegetable jelly

Today's soup

Sakura shrimp croquette

Today's fish

Chicken thigh basquaise

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 3.30 - 4.5.2026

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

先附 —— 二点
造里 —— 二種盛り あしらひ一式
蒸し物 —— 鯛道明寺蒸し
揚物 —— 蛸烏賊と海老天婦羅
食事 —— 御飯 香の物 赤出汁
水菓子 —— キャラメルプリン

Appetizer — Two kinds of appetizers
Sashimi — Two kinds of sashimi with condiments
Steamed — Steamed sea bream with glutinous rice flakes
Deep fried — Firefly squid and shrimp Tempura
Rice —— Rice, Pickles, Miso soup
Dessert —— Caramel pudding

花会席 Hana Lunch Course ¥6,000

小鉢 —— 三点
御椀 —— 蛤真丈沢煮仕立て
造里 —— 二種盛り あしらひ一式
揚物 —— 鯛アスパラ巻 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 —— キャラメルプリン 桜餅

Appetizer — Three kinds of appetizers
Soup —— Clear soup with clam ball and vegetables
Sashimi —— Two kinds of sashimi with condiments
Deep fried — Deep fried sea bream wrapped asparagus with Shishito pepper
Extra —— Wagyu beef and vegetables Shabu-shabu hot pot
Rice —— Three kinds of nigiri sushi / Miso soup
Dessert —— Caramel pudding and Sakura 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. 黒醋焼猪 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
Combination of Black sweet and sour MATSUSAKA
pork & King crab and scallops with scrambled egg
white in Fu-Young style

2. 干焼蝦蛄 青椒牛肉

海老とイカのチリソース&牛肉とピーマンの細切り炒めのセット
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)

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

京彩四拼 —— 4種冷菜盛合わせ
水雲鶏絲 —— 沖縄モズクと鶏肉のトロみスープ
椒塩魷片 —— コウイカとホワイトアスパラ、
黄ニラの青山椒炒め
紅醋鱈魚 —— 鱈の赤酢仕立ての紅花甘酢ソース
紅燒獅頭 —— 大きな肉団子の醤油煮込み
桜蝦炒飯 —— 桜海老と春キャベツの炒飯
甜味點心 —— 本日のデザート

Assorted cold seasonal appetizers
Okinawa Mozuku seaweed and chicken soup
Stir-fried cuttlefish, white asparagus and yellow chive
with green Japanese pepper
Deep fried Spanish mackerel with red vinegar
and safflower sweet sour sauce
Braised pork meat ball with soy sauce
Fried rice with Sakura shrimp and spring cabbage
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◇

豚ロースグリル シャルキティエールソース

東京ビーフハンバーグ

アメリカ産 リブロースグリル (+¥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 Charcutiere sauce

TOKYO beef hamburger steak

Grilled ribeye steak, American beef(+ ¥1,700)

Bread or rice

Dessert, Coffee or tea

ランチコース Primula Lunch Course ¥6,000

仔牛スネ肉と野菜のゼリー寄せ

本日のスープ

桜エビのクロケット

本日の魚料理

鶏モモ肉のバスケーズ

アバンデセール

シェフズデザート コーヒーor紅茶

Veal shank and vegetable jelly

Today's soup

Sakura shrimp croquette

Today's fish

Chicken thigh basquaise

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 中国料理 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ますので、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、上質な薬味と共に仕上げがわ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〜ブッフブルギニオン〜 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オンは、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 造り 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)

アメリカ産 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 ribeye steak, American beef (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 生麩 青味 被せ大根 柚子 ¥1,200

Pureed seasonal vegetables(Soup)

精進寿司 3 種盛り スツキーニ 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、手揉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
キャラメルプリン 桜餅 甘味	Caramel pudding and Sakura rice cake	¥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 (ダーズリン)	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.