



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

THE DINING Grand Menu



中国料理 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 ¥2,500
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、上質な葉菜と共に召し上がりがいり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



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

CHINESE ■ 中國料理 北京

ディナーコース Peking Dinner Course ¥9,000

京彩四拼	4種冷菜盛り合わせ	Assorted cold seasonal appetizers
水雲魚翅	沖縄モズクと鶏肉入りフカヒレスープ	Shark's fin soup with Okinawa Mozuku seaweed and chicken
椒塩大蝦	海老とホワイトアスパラ、黄ニラの青山椒炒め	Stir-fried shrimp, white asparagus and yellow chive with green Japanese pepper
鍋場鯖魚	鯖の北京風黄金焼き XO 醬ソース 春野菜添え	Pan-fried Spanish mackerel with egg in Peking style
黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚	Black sweet and sour MATSUSAKA pork
京式光麵 / 什景炒飯	さっぱり葱の汁そば 又は 五目炒飯	Spring onion soup noodles OR Gomoku fried rice
甜味點心	本日のデザート2種	Today's two kinds of dessert

ディナーコース Peking Dinner Course ¥11,000

京彩四拼	4種冷菜盛り合わせ	Assorted cold seasonal appetizers
椒塩大蝦	海老とホワイトアスパラ、黄ニラの青山椒炒め	Stir-fried shrimp, white asparagus and yellow chive with green Japanese pepper
伍燻魚翅	フカヒレ入り葉膳蒸しスープ 紅花風味	Steamed herbal pot soup with shark's fin, safflower flavor
籠蒸二様	本日の蒸し點心2種	Today's two kinds of Dim-Sum
鍋場鯖魚	鯖の北京風黄金焼き XO 醬ソース 春野菜添え	Pan-fried Spanish mackerel with egg in Peking style
黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚	Black sweet and sour MATSUSAKA pork
京式光麵 / 什景炒飯	さっぱり葱の汁そば 又は 五目炒飯	Spring onion soup noodles OR Gomoku fried rice
甜味點心	本日のデザート2種	Today's two kinds of dessert

ディナーコース Peking Dinner Course ¥14,000

京彩飾花盆	北京冷菜飾り盛り	Assorted cold seasonal appetizers
紅醋鮮明蝦	車海老の赤酢仕立ての紅花甘酢ソース	Deep fried prawn with red vinegar and safflower sweet sour sauce
豆豉炒双鮮	海鮮二種の豆豉炒め	Stir-fried two kinds of seafood with black bean sauce
蟹肉扒焼翅	タラバカニ入りフカヒレの姿煮	Braised whole shark's fin with king crab
北京烤填鴨	北京ダック	Rosted Peking duck skin
黒椒菜牛排 / 奶油鮮鮑魚	牛サーロインの煎り焼き金沙仕立て 又は 鮑と二種アスパラ ポロネグクリームソース	Pan-fried beef sirloin with garlic spice powder OR
桜蝦翡翠麵 / 桜蝦香炒飯	桜海老と青のりのとろみ汁そば 又は 桜海老と春野菜の炒飯	Braised abalone, white and green asparagus with leeks cream sauce Soup noodles with Sakura shrimp and green laver OR
美味甜點心	本日のデザート3種	Fried rice with Sakura shrimp and seasonable vegetables Today's three kinds of dessert

COURSE MENU

コースメニュー

L.O. 20 : 00

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

WESTERN ■ ブラッスリー プリムラ

ディナーコース Primula Dinner Course ¥9,000

仔牛スネ肉と野菜のゼリー寄せ
桜エビのクロケット
本日のスープ
フォアグラソテー タイム、ハチミツ、レモンソース
鯛グリル フランセーズソース
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〜
チーズとドライフルーツ
シェフズデザート, コーヒー or 紅茶

Veal shank and vegetable jelly
Sakura shrimp croquette
Today's soup
Sauteed Foie gras with thyme, honey and lemon sauce
Grilled sea bream with Francaise sauce
Braised TOKYO beef with red wine -Boeuf Bourguignon-
Assorted cheese and dried fruits
Chef's dessert, Coffee or Tea

ディナーコース Primula Dinner Course ¥11,000

仔牛スネ肉と野菜のゼリー寄せ
桜エビのクロケット
本日のスープ
フォアグラソテー タイム、ハチミツ、レモンソース
トリュフリゾット (イタリア産米使用)
鯛ポワレ フランセーズソース
東京ビーフサーロイングリル
チーズとドライフルーツ
シェフズデザート, コーヒー or 紅茶

Veal shank and vegetable jelly
Sakura shrimp croquette
Today's soup
Sauteed Foie gras with thyme, honey and lemon sauce
Truffle risotto (Made with Italian rice)
Pan-fried sea bream with Francaise sauce
Grilled TOKYO beef sirloin
Assorted cheese and dried fruits
Chef's dessert, 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

ディナー会席 Hanasanshou Dinner Course ¥9,000

- 前菜 — 竹の子粉節和え 飯蛸旨煮
浅蛸と根三つ葉のお浸し 鯛の子生姜煮
- 御椀 — 蛤真丈沢煮仕立て
- 造里 — 本鮪 鯛真砂和え あしらひ一式
- 焼物 — 鯛木の芽焼き はじかみ
- 強肴 — 牛たん江戸漬 彩り野菜
- 食事 — うどん 又は 雑炊
- 水菓子 — キャラメルプリン 桜餅

- Appetizer – Boiled bamboo shoot with dried bonito powder
Braised ocellated octopus
Soaked short-neck clam and Japanese honewort
Braised sea bream roe with ginger
- Soup — Clear soup with clam ball and vegetables
- Sashimi — Bluefin tuna, sea bream dressed with fish roe and condiments
- Grilled — Grilled sea bream with Japanese pepper leaf
- Extra — Marinated Edo-style beef tongue with vegetables
- Noodles/Rice — Udon OR Rice porridge
- Dessert — Caramel pudding and Sakura rice cake

ディナー会席 Hanasanshou Dinner Course ¥11,000

- 前菜 — 竹の子粉節和え 飯蛸旨煮
浅蛸と根三つ葉のお浸し 鯛の子生姜煮
- 御椀 — 蛤真丈沢煮仕立て
- 造里 — 本鮪 鯛真砂和え 炙り帆立 あしらひ一式
- 焼物 — 鯛木の芽焼き はじかみ
- 揚物 — 桜海老のかき揚げと蛸烏賊の天婦羅
- 強肴 — 牛たん江戸漬 彩り野菜
- 食事 — うどん 又は 雑炊
- 水菓子 — キャラメルプリン 桜餅

- Appetizer – Boiled bamboo shoot with dried bonito powder
Braised ocellated octopus
Soaked short-neck clam and Japanese honewort
Braised sea bream roe with ginger
- Soup — Clear soup with clam ball and vegetables
- Sashimi — Bluefin tuna, sea bream dressed with fish roe,
seared scallop and condiments
- Grilled — Grilled sea bream with Japanese pepper leaf
- Deep fried – Mixed tempura with Sakura shrimp and firefly squid tempura
- Extra — Marinated Edo-style beef tongue with vegetables
- Noodles/Rice — Udon OR Rice porridge
- Dessert — Caramel pudding and Sakura rice cake

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

ディナー会席 Hanasanshou Dinner Course ¥14,000

- 前菜 — 竹の子粉節和え 飯蛸旨煮
浅蛸と根三つ葉のお浸し 鯛の子生姜煮
- 椀替わり- 鱈鱈茶碗蒸し
- 造里 — 本鮪 鯛真砂和え 北寄貝 あしらひ一式
- 焼物八寸- 鯛木の芽焼き 落細魚巻き はじかみ
- 揚物 — 桜海老のかき揚げと蛸烏賊の天婦羅
- 強肴 — 蛤鍋 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 甘味

- Appetizer – Boiled bamboo shoot with dried bonito powder
Braised ocellated octopus
Soaked short-neck clam and Japanese honewort
Braised sea bream roe with ginger
- Steamed — Steamed egg custard with shark's fin
- Sashimi — Bluefin tuna, sea bream dressed with fish roe,
surf clam and condiments
- Grilled — Grilled sea bream with Japanese pepper leaf
and grilled halfbeak wrapped butterbur
- Deep fried – Mixed tempura with Sakura shrimp and firefly squid tempura
- Extra — Clam and vegetables hot pot
- Rice — Three kinds of nigiri sushi / Miso soup
- Dessert — Caramel pudding and Sakura rice cake

※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）	¥4,100
	Stir-fried prawn Choice of Peking sauce, chili sauce, or mayonnaise sauce	
干焼蝦仁	海老の炒め（チリソース、塩味）	¥3,200
	Stir-fried shrimp Choice of chili sauce or salt flavor	
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)	¥2,500
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 造り

- 本鮪造り 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
桜エビのクロケット Sakura shrimp croquette ¥2,400
仔牛スネ肉と野菜のゼリー寄せ Veal shank and vegetable jelly ¥2,200
生ハム、トマト、モッツァレラのカプレーゼ 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

- ハーブ豚ロースグリル Grilled herb pork ¥3,000
本日の魚料理 Today's fresh fish ¥3,200
アメリカ産リブロースグリル (160g) Grilled ribeye steak, American beef (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
キャラメルプリン 桜餅 甘味	Caramel pudding and Sakura rice cake	¥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。

