



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.

COURSE MENU

コースメニュー

L.O. 20：00

SPECIALTY

スペシャルティ

CHINESE

中華

中國料理 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）

Black sweet and sour MATSUSAKA pork with Steamed bread

一人前 ¥2,500



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

スペシャルティ

Hanasanshou Specialty

牛たん江戸漬け 小鍋仕立て

Marinated Edo-style beef tongue in pot

一人前 ¥2,500

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、上質な薬味と共にお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.



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〜ブッフブルギニョン〜

Braised TOKYO beef with red wine -Boeuf Bourguignon-

一人前 ¥2,500

/ 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.



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

¥9,000

京彩四拼	4 種冷菜盛り合わせ	Assorted cold seasonal appetizers
蟹冬瓜翅	紅ズワイ蟹と冬瓜のフカヒレスープ	Shark’s fin soup with red snow crab and winter melon
香辣天蝦	天使の海老のニンニクスライス炒め	Stir-fried shrimp with garlic spice
油淋鮮魚	旬の白身魚 紫蘇香る香味ソース	Deep fried white fish with perilla leaf aromatic sauce
黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚	Black sweet and sour MATSUSAKA pork
京式光麺 / 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
香辣天蝦	天使の海老のニンニクスライス炒め	Stir-fried shrimp with garlic spice
缶燗焼翅	干し貝柱入りフカヒレ蒸しスープ 夏の滋養	Steamed shark’s fin soup with dried scallop
籠蒸二様	本日の蒸し点心 2 種	Today’s two kinds of Dim-Sum
油淋鮮魚	旬の白身魚 紫蘇香る香味ソース	Deep fried white fish with perilla leaf aromatic sauce
黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚	Black sweet and sour MATSUSAKA pork
京式光麺 / 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

旬彩飾花盆	北京冷菜飾り盛り	Assorted cold seasonal appetizers
時蔬炒平貝	平貝と野菜の塩炒め	Stir-fried pen shell and vegetables salt flavor
宮保鮮明蝦	車エビと苦瓜の北京ソース	Stir-fried prawn and bitter melon Peking sauce
蟹肉扒焼翅	タラバカニとフカヒレの姿煮	Braised whole shark’s fin with king crab
北京烤填鴨	北京ダック	Roasted Peking duck skin
蕃茄嫩牛頬 / 葱姜蒸鮮魚	牛頬肉のトマト風味のオイスター煮込み 又は 白身魚の葱生姜強火蒸し	Braised beef cheek with tomato and oyster sauce OR Steamed white fish with spring onion and ginger
椰子涼拌麺 / 八宝糯米飯	ココナッツ風味の冷やしそば 又は 五目もち米蒸しご飯	Coconuts flavor chilled soup noodles OR Steamed gomoku glutinous rice
美味甜點心	本日のデザート 3 種	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

■

ブラスリー プリムラ

ディナーコース	Primula Dinner Course	¥9,000
パデドカンパーニュ / カツオのマリネ 和風ラビゴットソース	Pate de campagne	
本日のスープ	/ Marinated Bonito with Japanese Ravigote Sauce	
サザエのココット焼き	Today's soup	
スズキのグリル アクアパッツァ仕立て	Baked turban shell in a cocotte	
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〜	Grilled Sea Bass in acqua pazza style	
チーズとドライフルーツ	Braised TOKYO beef with red wine -Boeuf Bourguignon-	
シェフズデザート , コーヒー or 紅茶	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

JAPANESE

江戸会席 花山椒

ディナー会席

Hanasanshou Dinner Course

¥9,000

- 前菜

——

穴子土佐酢ジュレ掛け 浸しトマト
手長海老甘露煮 もずく酢
- 御椀

——

鱧すまし仕立て
- 造里

——

本鮪 鯛 あしらい一式
- 焼物

——

鮎蓼焼き 酢取り名荷
- 強肴

——

牛たん江戸漬け 彩り野菜
- 食事

——

うどん 又は 雑炊
- 水菓子

——

ヨーグルトプリン フルーツ葛切り
- Appetizer

—

Conger eel topped with Tosa vinegar jelly
Dashi-marinated tomato
Simmered scampi with sweet sauce
Vinegared mozuku seaweed
- Soup

——

Pike conger in clear soup
- Sashimi

——

Bluefin tuna, sea bream and condiments
- Grilled

——

Grilled sweetfish with Japanese water pepper sauce
and vinegared myoga
- Extra

——

Marinated Edo-style beef tongue with vegetables
- Noodles/ Rice

——

Udon OR Rice porridge
- Dessert

——

Yogurt pudding with fruit kuzukiri

ディナー会席

Hanasanshou Dinner Course

¥11,000

- 前菜

——

穴子土佐酢ジュレ掛け 浸しトマト
手長海老甘露煮 もずく酢
- 御椀

——

鱧すまし仕立て
- 造里

——

本鮪 鯛 炙り帆立 あしらい一式
- 焼八寸

——

鮎蓼焼き 鰻巻織巻き 酢取り名荷
- 揚物

——

鱸と茄子煎りだし
- 強肴

——

牛たん江戸漬け 彩り野菜
- 食事

——

うどん 又は 雑炊
- 水菓子

——

ヨーグルトプリン フルーツ葛切り
- Appetizer

—

Conger eel topped with Tosa vinegar jelly
Dashi-marinated tomato
Simmered scampi with sweet sauce
Vinegared mozuku seaweed
- Soup

——

Pike conger in clear soup
- Sashimi

——

Bluefin tuna, sea bream, seared scallop
and condiments
- Grilled

——

Grilled sweetfish with Japanese water pepper sauce,
eel on kenchin-style tofu and vinegared myoga
- Deep fried

——

Deep fried sea bass and eggplant in dashi broth
- Extra

——

Marinated Edo-style beef tongue with vegetables
- Noodles/ Rice

——

Udon OR Rice porridge
- Dessert

——

Yogurt pudding with fruit kuzukiri

ディナー会席

Hanasanshou Dinner Course

¥14,000

- 前菜

——

穴子土佐酢ジュレ掛け 浸しトマト
手長海老甘露煮 もずく酢
- 椀替わり

——

ふかひれ茶碗蒸し
- 造里

——

本鮪 鯛 炙り帆立 甘海老 あしらい一式
- 焼八寸

——

鮎蓼焼き 鰻巻織巻き 酢取り名荷
- 揚物

——

鱸と茄子煎りだし
- 強肴

——

神戸牛しゃぶしゃぶ 彩り野菜
- 食事

——

握り寿司 本鮪三貫 赤出汁
- 水菓子

——

ヨーグルトプリン フルーツ葛切り 甘味
- Appetizer

—

Conger eel topped with Tosa vinegar jelly
Dashi-marinated tomato
Simmered scampi with sweet sauce
Vinegared mozuku seaweed
- Steamed

——

Steamed egg custard with shark's fin
- Sashimi

——

Bluefin tuna, sea bream, seared scallop,
sweet shrimp, and condiments
- Grilled

——

Grilled sweetfish with Japanese water pepper sauce,
eel on kenchin-style tofu and vinegared myoga
- Deep fried

——

Deep fried sea bass and eggplant in dashi broth
- Extra

——

Kobe beef shabushabu and vegetables
- Rice

——

three kinds of bluefin tuna sushi / Miso soup
- Dessert

——

Yogurt pudding with fruit kuzukiri

※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.

DINNER MENU

RECOMMENDED

おすすめ

リーガロイヤルホテルで長年愛されてきた伝統の味を、芝パークホテル「ザ ダイニング」でお楽しみいただけます。
海の幸の旨みを重ねた名物「海の幸のピラフ」をはじめ、茶そばサラダ、シーフードドリア、ホテル特製ビーフカレーなど、ロイヤルホテルならではの上品で親しみやすい味わいをご用意しました。
世代を超えて受け継がれてきた“ロイヤルの味”を、ぜひこの機会にご賞味ください。

A special selection of beloved RIHGA Royal Hotel dishes is now available at The Dining, Shiba Park Hotel.
From the signature Seafood Pilaf to Seafood Doria and Royal Hotel Special Beef Curry, enjoy the refined and comforting flavors that have been cherished for generations.



海の幸の茶そばサラダ
Green Tea Flavored Buckwheat Noodles and Seafood Salad
..... ¥2,600



海の幸のピラフ
Seafood Pilaf
..... ¥3,000



シーフードドリア
Seafood Doria
..... ¥2,600



ロイヤルホテル特製
ビーフカレー
Royal Hotel Special Beef Curry
..... ¥2,500



ロイヤルホテル特製
ビーフカレー with グリルステーキ
Royal Hotel Special Beef Curry with Grilled Steak
..... ¥5,500

※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 L A C A R T E

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
紅焼海参	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）¥2,500
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
- 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

- 本日のスープ Today's soup ¥1,100

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

- 本日の魚料理 Today' s fresh fish ¥3,200
- / 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	RICE / NOODLES鍋巴・麺・飯	
中華	什景鍋巴	おこげ（五目入り） ¥3,000 Scorched rice topped with meat,seafood,and vegetables Starchy brown sauce
	蟹肉炒飯	蟹肉炒飯（スープ付） ¥2,000 Crab meat fried rice Served with soup
	辣椒醬炒飯	辣椒醬炒飯（スープ付） ¥2,000 Spicy fried rice Peking original chili sauce Served with soup
	什景炒麵	五目焼きそば ¥2,000 Gomoku chow mein
	両面黄	五目あんかけ焼きそば ¥2,000 Chow mein topped with chicken, seafood, and vegetables Starchy sauce
	什景湯麵	五目汁そば ¥2,000 Gomoku soup noodle
JAPANESE	RICE / NOODLES食事	
和食	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	RICE / NOODLES食事	
洋食	パスタ（ボロネーゼ、ポモドーロ）	Bolognese pasta or Pomodoro pasta ¥2,200

DESSERT

デザート

CHINESE 中華	杏仁豆腐	フルーツ入り杏仁豆腐 ¥860 Almond jelly with fruits
	椰子西米	タピオカ入りココナッツミルク ¥860 Coconut milk with tapioca
	芒果布甸	マンゴープリン ¥1,000 Mango pudding
	荔枝冰糕	ライチシャーベット ¥760 Lychee sorbet
	芝麻球	ゴマ団子 ¥400 Fried sesame dumpling (1個 /each)
JAPANESE 和食	抹茶アイスクリーム	¥800 Green tea ice cream
	白玉ぜんざい（温・冷）	¥1,000 Mochi sweet red bean soup (hot/cold)
	ヨーグルトプリン フruits葛切り 甘味	¥1,200 Yogurt pudding with fruit kuzukiri
WESTERN 洋食	チーズケーキ	¥1,000 Cheese cake
	アップルパイ	¥1,000 Apple pie
	アイスクリーム（バニラ・ストロベリー・チョコレート）	¥800 Ice cream (Vanilla, Strawberry or Chocolate)

※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。

