Served 8.31. - 9.6.2026

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　ジンジャーソース（サラダ、スープ、パン or ライス付き）
Grilled pork loin with ginger 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	¥3,200
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	¥2,800
時菜蝦仁	海老と季節野菜の塩炒め Stir-fried shrimp and seasonal vegetables salt flavor	¥2,800
黒椒牛排	牛肉の黒胡椒炒め Stir-fried beef with black pepper	¥2,800
麻婆豆腐	北京式　麻婆豆腐 Braised tofu and minced beef Chili sauce	¥2,400

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	¥3,000
搾菜肉麺	豚肉と搾菜の汁そば Soup noodles with shredded pork and Chinese pickles	¥2,000
蝦素菜麺	海老と野菜の汁そば Soup noodles with shrimp and vegetables	¥2,000
海鮮炒飯	海鮮炒飯 Seafood 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 8.31. - 9.6.2026

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　あしらい一式
冷煮物 —— 鰻砧巻と野菜の炊き合わせ
揚物 —— 穴子と海老天婦羅
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 — Eel rolled with Japanese radish and simmered vegetables
Deep fried — Conger eel and shrimp Tempra
Rice —— Rice, Pickles, Miso soup
Dessert —— Yogurt pudding

花会席 Hana Lunch Course ¥6,000

小鉢 —— 三点
椀替わり — 茶碗蒸し
造里 —— 二種盛り　あしらい一式
揚物 —— 鱧梅香揚げ　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　フルーツ葛切り

Appetizer — Three kinds of appetizers
Steamed — Steamed egg custard
Sashimi —— Two kinds of sashimi with condiments
Deep fried — Deep-fried pike conger
with plum flavor and shishito pepper
Extra —— Wagyu beef and vegetables Shabu-shabu hot pot
Rice —— Three kinds of nigiri sushi / Miso soup
Dessert —— Yogurt pudding and fruit kuzukiri

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

または or

2. 時菜蝦仁　黒椒牛排

海老と季節野菜の塩炒め
&牛肉の黒胡椒炒めのセット
Combination of Stir-fried shrimp and seasonal vegetables salt flavor & Stir-fried beef with black pepper

[麺飯 Noodles / Rice]

1. 什景炒飯（五目炒飯）

Gomoku fried rice

または or

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
玉米燕窩 —— 北京風コーンスープ　つばめの巣を添えて
冬瓜扇貝 —— 帆立と冬瓜の紹興酒仕立て
辣椒長蝦 —— 手長蝦と野菜の自家製辣椒醤炒め
紅焼牛肉 —— 牛バラ肉の柔らか煮とおこげ
醋滷涼麺 —— 豚肉と干し海老の冷製汁そば　藤椒油風味
甜味點心 —— 本日のデザート

Assorted cold seasonal appetizers
Peking style Chinese corn soup with bird's nest
Braised scallop and winter melon with Shaoxing wine flavor
Stir-fried scampi and vegetables with Peking original chili sauce
Braised beef with crispy rice
Pork and dried shrimp chilled soup noodle
with Japanese pepper oil
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　ジンジャーソース
- 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 ginger sauce
- TOKYO beef hamburger steak
- Grilled ribeye steak, American beef(＋¥1,700)

Bread or rice
Dessert, Coffee or tea

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

ランチコース Primula Lunch Course ¥6,000

パテドカンパーニュ
本日のスープ
サザエのココット焼き
本日の魚料理
鶏もも肉グリル　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

Pate de campagne
Today’s soup
Baked turban shell in a cocotte
Today’s fish
Grilled chicken thigh with mustard source
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　¥2,500

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-

/ 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.

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、搾菜付）

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 | 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（サラダ、スープ付き）
Seafood Pilaf (With salad, today's soup)

¥3,000

シーフードドリア（サラダ、スープ付き）
Seafood Doria (With salad, today's soup)

¥2,600

ロイヤルホテル特製
ビーフカレー（サラダ、スープ付き）
Royal Hotel Special Beef Curry (With salad, today's soup)

¥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（サラダ、スープ付き）
Royal Hotel Special Beef Curry with Grilled Steak
(With salad, today's soup)

¥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.

LUNCH MENU ランチメニュー

JAPANESE 和食

HANASANSHOU LUNCH 花山椒ランチ

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 洋食

PRIMULA LUNCH プリムラランチ

ＢＬＴサンドイッチ（スープ、サラダ付）BLT sandwich (with soup and salad) ¥2,000

ロイヤルホテル特製
ビーフカレー（サラダ、スープ付き）Royal Hotel Special Beef Curry (With salad, today's soup) ¥2,500

東京ビーフハンバーグ（スープ、サラダ、パン又はライス付） ¥2,800
TOKYO beef hamburger steak (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　生麸 青味 被せ大根 柚子 ¥1,200
Pureed seasonal vegetables(Soup)

精進寿司 3 種盛り　ズッキーニ 蕪 パプリカ ¥1,200
Three kinds of vegetarian sushi (zucchini, turnip and bell pepper)

WESTERN 洋食

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

人参とオレンジのスープ ¥1,200
Carrot and orange soup

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
芒果布旬	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 フルーツ葛切り 甘味 Yogurt pudding and fruit kuzukiri	¥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
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.