

Served 9.21 - 9.27.2026

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)

スズキのグリル デュクセルソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)
Grilled sea bass with duxelle 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
炒三鮮	海老、イカ、鶏肉の塩炒め Stir-fried shrimp, cuttlefish, chicken, salt flavor ¥2,800
青肉牛絲	牛肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried shredded beef and green 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
蝦雲吞麵	海老ワンタン麵 Shrimp won ton noodles ¥2,000
酸辣湯麵	玉子の酸味汁そば Hot and sour soup noodles ¥2,000
叉焼炒飯	叉焼炒飯 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

春卷	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 9.21. - 9.27.2026

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 あしらい一式 | Sashimi | Two kinds of sashimi with condiments |
| 煮物 | 秋刀魚生姜煮と野菜の炊き合わせ | Simmered | Simmered pacific saury with ginger and vegetables |
| 揚げ物 | きの子と海老天婦羅 | Deep fried | Mushrooms and shrimp Tempura |
| 食事 | 御飯 香の物 赤出汁 | Rice | Rice, Pickles, Miso soup |
| デザート | マロンプリン | Dessert | Chestnut pudding |

花会席 Hana Lunch Course ¥6,000

- | | | | |
|------|-----------------|-----------|---|
| 小鉢 | 三点 | Appetizer | Three kinds of appetizers |
| 椀替わり | 松茸茶碗蒸し | Steamed | Steamed egg custard |
| 造り | 二種盛り あしらい一式 | Sashimi | Two kinds of sashimi with condiments |
| 焼物 | 鯖柚庵焼き はじかみ | Grilled | Grilled mackerel with citrus and ginger |
| 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 |
| デザート | マロンプリン 梨ワイン煮 | Dessert | Chestnut pudding and pear compote in wine |

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 | 2. 炒三鮮 青肉牛絲 |
| 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 | 海老、イカ、鶏肉の塩炒め
& 牛肉とピーマンの細切り炒め
Stir-fried shrimp, cuttlefish, chicken, salt flavor & Stir-fried
shredded 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 | 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 |
| 沙拉三文 | サーモンとサツマイモのピリ辛マヨネーズソース | Deep fried salmon and sweet potato with spicy mayonnaise sauce |
| 缶燜排骨 | スペアリブと根菜の蒸しスープ | Steamed pork ribs and vegetables soup |
| 香辣軟蝦 | 殻付き海老のニンニク香味炒め | Stir-fried shrimp with garlic flavor |
| 孜然扒鴨 | 合鴨と栗の醤油煮込み クミン風味 | Braised duck and chestnuts in soy sauce with cumin |
| 鮮菇伊麵 | 色々キノコの煮込みそば | Braised mixed mushrooms soup noodles |
| 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。	All prices are inclusive of tax.
※15%のサービス料を加算させていただきます。	15% service charge will be added to your bill.
※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。	Menu may change without notice due to circumstances.
※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。	Please inform if you have any food allergies or restrictions in advance.
食材によってはご提供できない商品もございます。	The rice used in the restaurant is domestically produced unless otherwise specified.
※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。	

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	Two kinds of appetizers
本日のスープ または オニオングラタンスープ (+¥700)	Today’ s soup or Onion gratin soup (+ ¥700)
メインディッシュ ◇下記よりお選び下さい◇	Main dish : Please choose from the main dish
スズキのグリル デュクセルソース	Grilled sea bass with duxelle sauce
東京ビーフハンバーグ	TOKYO beef hamburger steak
アメリカ産 リブローズグリル (+¥1,700)	Grilled ribeye steak, American beef(+ ¥1,700)
パン or ライス	Bread or rice
デザート , コーヒー or 紅茶	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

秋刀魚と茄子のロール タプナードソース	Rolled pacific saury with eggplant tapenade sauce
本日のスープ	Today’s soup
合鴨のコンフィ 苦味葉とクルミドレッシング	Duck confit with bitter greens and walnut dressing
本日の魚料理	Today’s fish
ハーブ豚ロース肉グリル ケッパーソース	Grilled herb pork loin with caper sauce
アバンデセール	Avant dessert
シェフズデザート コーヒーor紅茶	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 9.28. - 10.4.2026

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)

鶏モモ肉のビネガー煮込み (サラダ、スープ、パン or ライス付き)
Vinegar-braised chicken thighs (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
大閘蝦仁	海老と上海蟹みその塩炒め Stir fried shrimp and Shanghai crab roe, salt flavor ¥2,800
黒椒肉魷	豚肉とイカの黒胡椒炒め Stir-fried pork and cuttlefish 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
素菜湯麵	野菜汁そば Vegetable soup noodles ¥2,000
牛腩湯麵	牛肉汁そば Beef brisket 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

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 9.28. - 10.4.2026

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
造里	二種盛り あしらい一式	Sashimi	Two kinds of sashimi with condiments
煮物	秋刀魚生姜煮と野菜の炊き合わせ	Simmered	Simmered pacific saury with ginger and vegetables
揚げ物	きの子と海老天婦羅	Deep fried	Mushrooms and shrimp Tempura
食事	御飯 香の物 赤出汁	Rice	Rice, Pickles, Miso soup
デザート	マロンプリン	Dessert	Chestnut pudding

花会席 Hana Lunch Course ¥6,000

小鉢	三点	Appetizer	Three kinds of appetizers
椀替わり	松茸茶碗蒸し	Steamed	Steamed egg custard
造里	二種盛り あしらい一式	Sashimi	Two kinds of sashimi with condiments
焼物	鯖柚庵焼き はじかみ	Grilled	Grilled mackerel with citrus and ginger
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
デザート	マロンプリン 梨ワイン煮	Dessert	Chestnut pudding and pear compote in wine

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. 大閘蝦仁 黒椒肉魷

海老と上海蟹みその塩炒め
& 豚肉とイカの黒胡椒炒め
Stir fried shrimp and Shanghai crab roe, salt flavor
& Stir-fried pork and cuttlefish 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	Assorted cold seasonal appetizers
沙拉三文	サーモンとサツマイモのピリ辛マヨネーズソース	Deep fried salmon and sweet potato with spicy mayonnaise sauce
缶燜排骨	スペアリブと根菜の蒸しスープ	Steamed pork ribs and vegetables soup
香辣軟蝦	殻付き海老のニンニク香味炒め	Stir-fried shrimp with garlic flavor
孜然扒鴨	合鴨と栗の醤油煮込み クミン風味	Braised duck and chestnuts in soy sauce with cumin
鮮菇伊麵	色々キノコの煮込みそば	Braised mixed mushrooms soup noodles
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◇
鶏モモ肉のビネガー煮込み
東京ビーフハンバーグ
アメリカ産 リブローズグリル (+¥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
Vinegar-braised chicken thighs
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

秋刀魚と茄子のロール タブナードソース
本日のスープ
合鴨のコンフィ 苦味葉とクルミドレッシング
本日の魚料理
ハーブ豚ロース肉グリル ケッパーソース
アバンデセール
シェフズデザート コーヒーor紅茶

Rolled pacific saury with eggplant tapenade sauce
Today’s soup
Duck confit with bitter greens and walnut dressing
Today’s fish
Grilled herb pork loin with caper 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.

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、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

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（スープ付き）
Green Tea Flavored Buckwheat Noodles and Seafood Salad
(With today’s soup)
..... ¥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

湯葉と時の子鍋 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 生麴 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
マロンプリン	梨ワイン煮 甘味	Chestnut pudding and pear compote in wine ¥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스티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.