

# SPECIALTY スペシャリティ

## CHINESE ■ 中華 中国料理 北京 スペシャリティ 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 ¥1,900

Black Sweet and Sour Pork with Steamed bread



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 スペシャリティ Hanasanshou Specialty

黒毛和牛嶺岡仕立て .....一人前 ¥1,700

Kuroge Wagyu Mineoka Style

日本料理の極、一番出汁。  
牛のブイヨンに牛乳をあわせ、当店オリジナルの味をつくりあげた自信の逸品。  
酪農発祥の地として知られる千葉県鴨川市にある嶺岡牧場。日本料理では牛乳などを使った料理に嶺岡と名付ける事が多々あります。日本料理の極みというべき出汁は、利尻昆布を 3 時間水につけ昆布の味を十分に引き出した後、1 時間火にかけ、そこに鰹節を入れた一番出汁を使用しています。  
お客様の前に火にかけた熱々の鍋をご提供致しますので、しゃぶしゃぶのように湯掻いて、柔らかい黒毛和牛をお召し上がりください。

First soup stock. It is the ultimate of Japanese cuisine.  
The best dish that combines milk with beef stock to create our original taste.  
Mineoka Ranch in Kamogawa City, Chiba Prefecture, which is known as the birthplace of dairy farming. In Japanese cuisine, the dish using milk is often named Mineoka.  
The best soup stock of Japanese cuisine is the very first soup stock that is made by soaking Rishiri seaweed in water for 3 hours to bring out the full of flavor of seaweed, then heating it for 1 hour, and adding dried bonito flakes.  
We will prepare a hot pot on fire in front of you, so that you can enjoy boiling Kuroge Wagyu like Shabu-Shabu.



## WESTERN ■ 洋食 ブラッスリー プリムラ スペシャリティ Primula Specialty

旨味の凝縮 オニオングラタンスープ .....一人前 ¥1,600

Condensation of Umami Onion Gratin Soup



11 時間以上かけたこだわりの逸品は、旨味が凝縮！  
東京ビーフを使ったコンソメ、淡路島の玉葱、こだわりの食材を一から手間暇かけて作ることで、味わい深い、旨味の凝縮された逸品に仕上がります。  
オープンで焼き上げたから味わえるチーズの香ばしさ、オニオンスープを吸い込んだバケット、とろける一体感をお楽しみ下さい。

Our special dish that took more than 11 hours to cook has a condensation of Umami.  
Consomme using TOKYO beef, onions from Awaji Island.  
By making it from scratch using carefully selected ingredients, the dish can be very tasty and finished in a gem with a condensation of Umami.  
Please enjoy the savory smell of cheese that is baked in the oven, the bread that soaked the onion soup, and the melting texture.

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。  
※10%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。  
※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。

All prices are inclusive of tax.  
10% 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.  
We use only domestically produced rice.

# COURSE MENU コースメニュー

## CHINESE ■ 中國料理 北京

### ディナーコース Peking Dinner Course ..... ¥8,200

京彩四拼	四種冷菜盛り合わせ	Assorted cold seasonal appetizers
蟹肉魚翅	ふかひれとたらば蟹の上湯スープ	Shark's fin and red king crab in top-grade Chinese soup stock
葱姜草蝦	手長海老の葱と生姜ソース	Stir-fried scampi Leek and ginger sauce
椒塩星鰻	穴子と黄にらの山椒風味炒め	Stir-fried conger eel and yellow chives, pepper flavor
黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚	Black sweet and sour 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	Today's dessert

### ディナーコース Peking Dinner Course ..... ¥13,700

旬彩飾拌盆	特製冷菜飾り盛り	Assorted cold seasonal appetizers
京式芙蓉蟹	伝統の一品、蟹の淡雪煮	Crab meat with scrambled egg white in Fu-Young style
干貝菜扒翅	干し貝柱入りふかひれの姿煮	Braised shark's fin with dried scallops
宮保菜明蝦	車海老の北京ソース	Stir-fried prawn Peking sauce
北京烤填鴨	北京ダック	Roasted Peking duck skin
黒醋東京牛 / 豆豉全鮑魚	東京ビーフのカットステーキ 黒醋仕立て 又は やわらか鮑の黒豆ソース	Stir-fried TOKYO beef steak with black vinegar or Braised abalone with black bean sauce
黒椒鶏炒飯 / 浅蜆皮湯麵	鶏肉と野菜の黒胡椒炒飯 又は 浅蜆と湯葉のとろみ汁そば	Chicken and vegetable fried rice with black pepper or Clam and yuba soup noodles
美味甜點心	本日のデザート	Today's dessert

## WESTERN ■ ブラッスリー プリムラ

### ディナーコース Primula Dinner Course ..... ¥8,200

野菜のグレッグと生ハム 鮮魚のカルパッチョ	Marinated vegetables and raw ham / Fresh fish carpaccio
オニオングラタンスープ	Onion gratin soup
サザエとブルギニョンバターのココット焼き	Baked turban shell and bourguignon butter in cocotte
イサキのポワレ アクアパッツア仕立て	Pan-fried grunt in acqua pazza style
US リブローズグリル	Grilled US rib steak
チーズとドライフルーツ	Assorted cheese and dried fruits
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。  
※10%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。  
※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。

All prices are inclusive of tax.  
10% 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.  
We use only domestically produced rice.

# COURSE MENU コースメニュー

## JAPANESE ■ 江戸懐石 花山椒

### ディナー会席 Hanasanshou Dinner Course..... ¥8,200

前菜	—— 浸し蕃茄 土佐酢ジュレ かもじ大葉 / 粒貝酒煮 黄身酒盗 とろろ昆布 胡麻豆腐 海老 枝豆 花穂 山葵 / 合鴨コース 焼き葱 人参ドレッシング	Appetizer	—— Boiled seasoned tomato / Steamed shellfish with sake Sesame tofu / Duck roast
御椀	—— 地蛤潮汁 とろろ昆布 芽葱 順才 木の芽	Soup	—— Clear soup with clam
造り	—— 鯛浅月巻き 炙り帆立 橙塩ぼん酢 紅おろし あしらい一式	Sashimi	—— Sea bream, seared scallop, and flowered turnip
揚物	—— 鱧梅肉鳴門揚げ 稚鮎 おくら 赤パブリカ 葛そうめん 抹茶塩黒	Deep fried dish	—— Deep fried rolled conger eel with plum paste
強肴	—— 毛和牛嶺岡仕立て 季節野菜添え	Extra dish	—— Kuroge Wagyu Mineoka style with seasonal vegetable
食事	—— 茶そば 穴子天 又は 焼き穴子飯 赤出汁 香の物	Rice / Noodles	Green tea noodles with conger eel tempura Grilled conger eel rice with miso soup and pickles
水菓子	—— 抹茶プリン / 本日の甘味	Dessert	—— Green tea pudding / Today's dessert

### ディナー会席 Hanasanshou Dinner Course..... ¥13,700

前菜	—— 浸し蕃茄 土佐酢ジュレ かもじ大葉 / 粒貝酒煮 黄身酒盗 とろろ昆布 胡麻豆腐 海老 枝豆 花穂 山葵 / 合鴨コース 焼き葱 人参ドレッシング	Appetizer	—— Boiled seasoned tomato / Steamed shellfish with sake Sesame tofu / Duck roast
御椀	—— 地蛤潮汁 とろろ昆布 芽葱 順才 木の芽	Soup	—— Clear soup with clam
造り	—— 鯛浅月巻き 炙り帆立 烏賊唐墨まぶし 橙塩ぼん酢 紅おろし あしらい一	Sashimi	—— Bluefin tuna, sweet shrimp, cherry sea bream, and flowered turnip
焼物八寸	—— 式鮎魚女木の芽焼き 稚鮎素揚げ 鱧梅肉鳴門揚げ 南瓜かすてら 蓮根煎餅 はじかみ	Grilled dish	—— Grilled fat greenling / Fried young sweetfish / Deep fried rolled conger eel with plum paste / Pumpkin castella / Lotus root rice cracker / Ginger
凌ぎ	—— 鱧鱸 鮑 羽二重蒸し	Shinogi dish	—— Steamed egg custard with shark's fin and abalone
強肴	—— 黒毛和牛嶺岡仕立て 季節野菜添え	Extra dish	—— Kuroge Wagyu Mineoka style with seasonal vegetables
食事	—— 茶そば 穴子天 又は 本鮪胡麻茶漬け	Rice / Noodles	Green tea noodles with conger eel tempura or Bluefin tuna rice soup bowl
水菓子	—— 抹茶プリン 本日の甘味二種	Dessert	—— Green tea pudding / Two kinds of today's dessert

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。  
※10%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。  
※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。

All prices are inclusive of tax.  
10% 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.  
We use only domestically produced rice.

# A LA CARTE

アラカルト

## CHINESE SPECIALTY DISHES 特選メニュー

中華

扒淨魚翅	ふかひれの姿煮 Braised superior whole shark's fin Brown sauce.....	¥6,400
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

## 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 1,850 円 Each appetizer is also available (Chilled jelly fish, Cold steamed chicken, Sliced barbecued pork) ¥1,850/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 .....	¥2,000
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 .....	¥850

## 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
萼黄扇貝	帆立貝柱と黄萼の炒め 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	牛カルビの黒胡椒炒め 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 .....	¥1,900
（1人前 花巻付）		
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	黄萼、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） .....	¥2,400
Scrambled eggs with choice of shredded pork, scallops or crab meat		

## DIM SUM 點心

春巻	はるまき Spring roll.....	（1本 /each） ¥350
焼売	本日のシュウマイ Pork dumpling .....	（2個 /2 pieces） ¥600
石焼餃子	石焼餃子 Pan-fried dumpling.....	（2個 /2 pieces） ¥600
小籠包	小籠包 Steamed minced pork dumpling .....	（2個 /2 pieces） ¥900

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。

※10%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。

※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。

All prices are inclusive of tax.

10% 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.

We use only domestically produced rice.

## JAPANESE

和食

### SASHIMI 造り

本鮪お造り Bluefin tuna sashimi	¥2,500
刺身盛り合わせ Assorted sashimi	¥3,400

### DEEP FRIED 揚物

野菜天婦羅 Vegetable tempura	¥1,100
天婦羅盛り合わせ Assorted tempura	¥2,000

### SIMMERED DISH 煮物 / 焼物

茶碗蒸し Steamed egg custard	¥800
出汁巻き玉子 Dashi-rolled omelet	¥900
野菜の炊き合わせ Cooked vegetables	¥1,100
銀鱈西京焼き Grilled sablefish in Kyoto-style	¥1,400
鯛のかぶと煮 Simmered sea bream head	¥1,700

## WESTERN

洋食

### APPETIZERS 前菜

鮮魚のカルパッチョ Fresh fish carpaccio	¥2,000
シェフの気まぐれサラダ Chef's salad	¥1,500

### 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

### MAIN メインディッシュ

US リブローズステーキ (160g) US rib steak (160g)	¥4,200
東京ビーフサーロインステーキ (150g) TOKYO beef sirloin steak (150g)	¥9,400

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。

※10%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。

※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。

All prices are inclusive of tax.

10% 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.

We use only domestically produced rice.



# A LA CARTE 食事

## CHINESE

中華

### RICE / NOODLES 鍋巴・麺・飯

什景鍋巴	おこげ (五目入り) ..... ¥3,000 Scorched rice topped with meat and vegetables Starchy brown sauce
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 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 ..... ¥2,000 Chow mein topped with chicken, seafood, and vegetables Starchy sauce
什景湯麵	五目汁そば Gomoku soup noodle ..... ¥2,000

## JAPANESE

和食

### RICE / NOODLES 食事

海苔茶漬け	Seaweed rice soup bowl ..... ¥900
梅茶漬け	Salty plum rice soup bowl ..... ¥900
茶そば	Green tea noodles ..... ¥900
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 ..... ¥900
鯛茶漬け	Sea bream rice soup bowl ..... ¥1,400
寿司の盛り合わせ	(握り寿司七貫 巻物一本) Assorted sushi (seven nigiri and one makimono) ..... ¥3,400

# 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 ..... ¥850
椰子西米	タピオカ入りココナッツミルク Coconut milk with tapioca ..... ¥850
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 ..... ¥750
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 ..... ¥750
白玉ぜんざい	(温・冷) Mochi sweet red bean soup (hot/cold) ..... ¥850
抹茶プリン	本日の甘味二種 Green tea pudding / Two kinds of today's dessert ..... ¥1,100

## WESTERN

洋食

チーズケーキ	Cheese cake ..... ¥950
アップルパイ	Apple pie ..... ¥950
旬の柑橘とチョコのパルフェ	Seasonal citrus and chocolate parfait ..... ¥1,100
アイスクリーム	(バニラ・ストロベリー・チョコレート) ..... ¥750 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。

※10%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。

※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。

All prices are inclusive of tax.

10% 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.

We use only domestically produced rice.