

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 スペシャリティ Hanasanshou Specialty

黒毛和牛嶺岡仕立て一人前 ¥1,700

Kuroge Wagyu Shabushabu 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て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。

※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。

※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.

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.

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 ¥9,000

京彩四拼	四種冷菜盛り合わせ	Assorted cold seasonal appetizers
金銀魚翅	フカヒレと野菜の上湯スープ	Shark's fin and vegetables in top-grade Chinese soup stock
葱姜明蝦	車海老と夏野菜の葱生姜ソース	Stir-fried prawn and summer vegetables Scallion and ginger sauce
金沙扇貝	帆立貝柱のマヨネーズ和え金沙仕立て	Stir-fried scallops with mayonnaise in gold dust style
黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚	Black sweet and sour MATSUSAKA pork
什景涼麵・什景炒飯	五目冷やしそば 又は 五目炒飯	Cold gomoku noodle 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	四種冷菜盛り合わせ	Assorted cold seasonal appetizers
葱姜明蝦	車海老と夏野菜の葱生姜ソース	Stir-fried prawn and summer vegetables Scallion and ginger sauce
一品燕窩	ツバメの巣と上湯スープ	Swallow's nest with top-grade Chinese soup stock
籠蒸二様	本日の蒸籠入り點心 2 種	2 kinds of dim sum in bamboo steamer
金沙扇貝	帆立貝柱のマヨネーズ和え金沙仕立て	Stir-fried scallops with mayonnaise in gold dust style
黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚	Black sweet and sour MATSUSAKA pork
什景涼麵・什景炒飯	五目冷やしそば 又は 五目炒飯	Cold gomoku noodle 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

旬彩飾拌盆	特製冷菜飾り盛り	Assorted cold seasonal appetizers
XO 菜明蝦	車海老と夏野菜の XO 醬炒め	Stir-fried prawn and summer vegetables XO sauce
冬瓜扒排翅	冬瓜とフカヒレの姿煮	Braised winter melon and shark's fin
冷藤椒扇貝	帆立貝柱の藤椒油和え冷製仕立て	Chilled scallop with Japanese green pepper oil
北京烤填鴨	北京ダック	Roasted Peking duck skin
豆豉和牛柳・葱香蒸鮑魚	和牛フィレ肉のカットステーキ豆豉炒め 又は 柔らか鮑の香り蒸し葱ソース	Stir-fried wagyu beef steak, black bean flavor or Steamed abalone with scallion sauce
蟹蛋白炒飯・鶏絲針菇麵	タラバ蟹とレタスの卵白炒飯 又は 鶏肉とエノキのトロみ汁そば	King crab and lettuce egg white fried rice or Chicken and enoki soup noodles
美味甜點心	本日のデザート 3 種	Today's three kinds of dessert

WESTERN ■ ブラッスリー プリムラ

ディナーコース Primula Dinner Course ¥9,000

鶏モモ肉のガランティーマ / カツオタタキ 和風ラビゴットソース	Chicken thigh galantine / Bonito tataki Japanese ravigote sauce
オニオングラタンスープ	Onion gratin soup
サザエとブルギニオンバターのココット焼き	Baked turban shell and bourguignon butter in cocotte
スズキの炙り焼き オリエンタルソースとカレーオイル	Seared sea bass Oriental sauce and curry oil
US リブローズグリル	Grilled US rib eye
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

ディナーコース Primula Dinner Course ¥11,000

鶏モモ肉のガランティーマ / カツオタタキ 和風ラビゴットソース	Chicken thigh galantine / Bonito tataki Japanese ravigote sauce
オニオングラタンスープ	Onion gratin soup
トリュフリゾット	Truffle risotto
サザエとブルギニオンバターのココット焼き	Baked turban shell and bourguignon butter in cocotte
スズキの炙り焼き オリエンタルソースとカレーオイル	Seared sea bass Oriental sauce and curry oil
東京ビーフサーロイングリル	Grilled TOKYO beef sirloin
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。
※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。
※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.
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.
We use only domestically produced rice.

COURSE MENU コースメニュー

JAPANESE ■ 江戸会席 花山椒

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

前菜 — 順才土佐酢ジュレ掛け 海老 大和芋 生姜 散らし花穂
姫栄螺天城和え 軸菜 クコの実 / 万願寺揚げ浸し 髷とろろ昆布
小鮎甘露煮 木の芽
御椀 — 清汁仕立て 鱧 人参 おくら 梅肉 小メロン
造里 — 勘八八重造り 炙り平貝 あしらい一式
焼物 — 鱸蓼味噌焼き 鬼灯トマト 燕生姜 ズッキーニ
強肴 — 黒毛和牛嶺岡仕立て 季節野菜添え
食事 — 冷やし水沢うどんと海老天婦羅 又は 本鮪漬け御飯
デザート- きな粉プリン / 水まんじゅう

Appetizer— Water shield with TOSA vinegar jelly
Turban shell with marinated wasabi
Soaked deep-fried manganji pepper
Sweetened boiled sweetfish
Soup — Clear soup with Japanese conger eel
Sashimi — Greater amberjack and seared pen shell with condiments
Grilled — Grilled sea bass with miso and water pepper
Extra — Kuroge Wagyu Shabushabu Mineoka Style
with seasonal vegetables
Rice / Noodles – Cold Mizusawa udon with shrimp tempura
or Marinated bluefin tuna rice
Dessert — Soybean flour pudding / Mizu Manju

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

前菜 — 順才土佐酢ジュレ掛け 海老 大和芋 生姜 散らし花穂
姫栄螺天城和え 軸菜 クコの実 / 万願寺揚げ浸し 髷とろろ昆布
小鮎甘露煮 木の芽
御椀 — 清汁仕立て 鱧 人参 おくら 梅肉 小メロン
造里 — 勘八八重造り 炙り平貝 鯛削ぎ造り あしらい一式
焼物 — 鱸蓼味噌焼き 鬼灯トマト 燕生姜 ズッキーニ
凌ぎ — 鰻小袖寿司 甘酢生姜 山椒
強肴 — 黒毛和牛嶺岡仕立て 季節野菜添え
食事 — 冷やし水沢うどんと海老天婦羅 又は 本鮪漬け御飯
デザート- きな粉プリン / 水まんじゅう

Appetizer – Water shield with TOSA vinegar jelly
Turban shell with marinated wasabi
Soaked deep-fried manganji pepper
Sweetened boiled sweetfish
Soup — Clear soup with Japanese conger eel
Sashimi — Greater amberjack, seared pen shell, and sea bream
with condiments
Grilled — Grilled sea bass with miso and water pepper
Shinogi — Eel sushi
Extra — KUROGE Wagyu Shabushabu Mineoka Style
with seasonal vegetables
Rice / Noodles – Cold Mizusawa udon with shrimp tempura
or Marinated bluefin tuna rice
Dessert — Soybean flour pudding / Mizu Manju

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 — 順才土佐酢ジュレ掛け 海老 大和芋 生姜 散らし花穂
姫栄螺天城和え 軸菜 クコの実 / 万願寺揚げ浸し 髷とろろ昆布
小鮎甘露煮 木の芽
御椀 — 清汁仕立て 鱧 人参 おくら 梅肉 小メロン
造里 — 勘八八重造り 炙り平貝 甘海老 あしらい一式
焼物 — 鱸蓼味噌焼き 鬼灯トマト 燕生姜 ズッキーニ
凌ぎ — 鰻小袖寿司 甘酢生姜 山椒
強肴 — 黒毛和牛夏野菜巻き
帆立 丸茄子 アスパラ 姫唐土 パプリカ 伏見唐辛子
食事 — 冷やし水沢うどんと海老天婦羅 又は 本鮪漬け御飯
デザート- きな粉プリン / 水まんじゅう / 甘味

Appetizer – Water shield with TOSA vinegar jelly
Turban shell with marinated wasabi
Soaked deep-fried manganji pepper
Sweetened boiled sweetfish
Soup — Clear soup with Japanese conger eel
Sashimi — Greater amberjack, seared pen shell, and sweet shrimp
with condiments
Grilled — Grilled sea bass with miso and water pepper
Shinogi — Eel sushi
Extra — KUROGE wagyu beef wrapped in summer vegetables
Rice — Cold Mizusawa udon with shrimp tempura
or Marinated bluefin tuna rice
Dessert — Soybean flour pudding / Mizu Manju / Sweets

※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。
※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.
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.
We use only domestically produced rice.

DINNER MENU

ディナーメニュー



WESTERN ■ 洋食

CHINESE ■ 中華

JAPANESE ■ 和食

JAPANESE ■ 和食

冷やし水沢うどん - 江戸前魚介類と夏野菜添え ¥3,600
Cold Mizusawa udon in Edo style with seafood and summer vegetables

WESTERN ■ 洋食

シーフードとカラスミの冷製ヌードル ¥3,600
Cold noodle with seafood and dried mullet roe

CHINESE ■ 中華

五目冷やしそば - 海老・帆立・鮑・クラゲ、窯焼きチャーシューを贅沢に ¥3,600
Cold mixed Chinese noodle with a variety of ingredients
Shrimp/scallop/abalone/jellyfish/oven-baked pork

※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。
※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.
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.
We use only domestically produced rice.

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.....	¥8,800
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）..... 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
菲黄扇貝	帆立貝柱と黄菲の炒め 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人前 花巻付)	¥1,900
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	黄蕈、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
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) ¥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。
※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.
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.
We use only domestically produced rice.

A LA CARTE

アラカルト

JAPANESE SASHIMI 造里

和食

本鮪造里 Bluefin tuna sashimi	¥3,800
刺身盛り合わせ Assorted sashimi	¥4,600

DEEP FRIED 揚物

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 / 焼物

茶碗蒸し Steamed egg custard	¥1,200
出汁巻き玉子 Dashi-rolled omelet	¥1,600
野菜の炊き合わせ Cooked vegetables	¥1,600
銀鱈西京焼き Grilled sablefish in Kyoto-style	¥1,800
鯛のかぶと煮 Simmered sea bream head	¥2,000

WESTERN APPETIZERS 前菜

洋食

カツオたたき 和風ラビゴットソース Bonito tataki Japanese ravigote sauce	¥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 リブローズグリル (160g) Grilled US rib eye (160g)	¥4,500
東京ビーフサーロイングリル (150g) Grilled TOKYO beef (Wagyu) sirloin (150g)	¥9,800

※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。

※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.

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.

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） Scorched rice topped with meat 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

海苔茶漬け	Seaweed rice soup bowl	¥1,200
梅茶漬け	Salty plum rice soup bowl	¥1,200
茶そば	Green tea noodles	¥1,200
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
鯛茶漬け	Sea bream rice soup bowl	¥1,800
寿司の盛り合わせ	（握り寿司七貫） Assorted sushi (seven nigiri)	¥4,600

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
きな粉プリン / 水まんじゅう / 甘味	Soybean flour pudding / Mizu Manju / Sweets	¥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
ココパッションとマンゴーソルベ	Coconut passion fruit mousse and mango sorb	¥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。

※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.

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.

We use only domestically produced rice.