

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 鶏肉とエノキのともみ汁そば	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 髭とろろ昆布
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 髭とろろ昆布
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 髭とろろ昆布
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.