

Served 7.1. - 7.7.2024

# 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)

牛ロースグリル シャリアピンソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)

Grilled beef loin Chaliapin 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 ..... ¥3,000
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 ..... ¥2,600
腰果蝦仁	海老とカシューナッツの炒め Stir-fried shrimp and cashew nuts ..... ¥2,600
水菜牛肉	牛肉と水菜の塩黒胡椒炒め Stir-fried beef and mizuna, salt and pepper flavor ..... ¥2,600
麻婆豆腐	北京式 麻婆豆腐 Braised tofu and minced beef Chili sauce..... ¥2,200

### 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 ..... ¥2,800
海鮮湯麺	海鮮汁そば Seafood soup noodles ..... ¥2,000
酸辣湯麺	玉子の酸味汁そば Hot and sour soup noodles ..... ¥2,000
牛排炒飯	牛カルビの黒胡椒炒飯 Beef rib fried rice with black pepper ..... ¥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
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

### 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. 腰果蝦仁 水菜牛肉
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 pork & Crab meat and scallops with scrambled egg white in Fu-Young style	または or	海老とカシューナッツの炒め&牛肉と水菜の塩黒胡椒炒めのセット Combination of Stir-fried shrimp and cashew nuts & Stir-fried beef and mizuna, salt and pepper flavor

[ 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
-------------------------------------	---------------	--

※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.

Served 7.8. - 7.14.2024

# 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)

サワラグリル バルサミコとピストソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)  
Grilled Spanish mackerel Balsamic vinegar and pistou 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 .....	¥3,000
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 .....	¥2,600
干焼蝦魷	海老とイカのチリソース Stir-fried shrimp and cuttlefish Chili sauce .....	¥2,600
洋葱牛肉	牛肉と玉葱 野菜の炒め Stir-fried Beef and onion .....	¥2,600
麻婆豆腐	北京式 麻婆豆腐 Braised tofu and minced beef Chili sauce.....	¥2,200

## 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 .....	¥2,800
素菜湯麺	野菜の汁そば Vegetable soup noodles .....	¥2,000
担々麺	担々麺 Spicy Szechuan sesame noodles .....	¥2,000
什景炒飯	五目炒飯 Gomoku 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
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

### 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 pork & Crab meat and scallops with scrambled egg white in Fu-Young style	または or	2. 干焼蝦魷 洋葱牛肉 海老とイカのチリソース & 牛肉と玉葱 野菜の炒めのセット Combination of Stir-fried shrimp and cuttlefish Chili sauce & Stir-fried Beef and onion
--	-----------	--

#### [ 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
-------------------------------------	-----------	--

※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.

Served 7.15. - 7.21.2024

# 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)

仔羊肩肉の煮込み カレー風味 (サラダ、スープ、パン or ライス付き)  
Curry lamb shoulder stewed (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 .....	¥3,000
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 .....	¥2,600
油爆二鮮	海老とイカの塩炒め Stir-fried shrimp and cuttlefish, salt flavor .....	¥2,600
黒椒牛排	牛カルビの黒胡椒炒め Stir-fried beef, salt and black pepper flavor .....	¥2,600
麻婆豆腐	北京式 麻婆豆腐 Braised tofu and minced beef Chili sauce.....	¥2,200

### 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 .....	¥2,800
排骨麵	豚肉の骨付き汁そば Pork spare ribs soup noodles.....	¥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
蟹肉炒飯	蟹肉炒飯 Crab meat 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
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

### 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 pork & Crab meat and scallops with scrambled egg white in Fu-Young style	 または or 	2. 油爆二鮮 黒椒牛排 海老とイカの塩炒め&牛カルビの黒胡椒炒めのセット Combination of Stir-fried shrimp and cuttlefish, salt flavor & Stir-fried beef, salt and black pepper flavor
--	-------------------	--

#### [ 麺飯 Noodles / Rice ]

1. 什景炒飯 (五目炒飯) Gomoku fried rice	 または or 	2. 光麵 (さっぱり葱の汁そば) Spring onion soup noodles
-------------------------------------	-------------------	--

※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.

Served 7.22. - 7.28.2024

# 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)

メカジキカツレツ 和風ラビゴットソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)  
Swordfish cutlet Japanese ravigote 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 .....	¥3,000
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 .....	¥2,600
沙拉果蝦	海老とマンゴーのマヨネーズソース Stir-fried shrimp and mango Mayonnaise sauce .....	¥2,600
蠔油牛魷	牛肉とイカのオイスターソース炒め Stir-fried beef and cuttlefish Oyster sauce.....	¥2,600
麻婆豆腐	北京式 麻婆豆腐 Braised tofu and minced beef Chili sauce.....	¥2,200

### 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 .....	¥2,800
打滷麵	肉・卵・きくらげ入りとろみ汁そば Soup noodles with meat, eggs and wood ear mushrooms .....	¥2,000
什景炸麵	五目かた焼きそば Fried chow mein topped with chicken, seafood, and vegetables Starchy sauce .....	¥2,000
辣椒炒飯	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
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

### 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 pork & Crab meat and scallops with scrambled egg white in Fu-Young style	または or 	2. 沙拉果蝦 蠔油牛魷 海老とマンゴーのマヨネーズソース & 牛肉とイカのオイスターソース炒めのセット Combination of Stir-fried shrimp and mango Mayonnaise sauce & Stir-fried beef and cuttlefish Oyster sauce
--	---------------	---

#### [ 麺飯 Noodles / Rice ]

1. 什景炒飯 (五目炒飯) Gomoku fried rice	または or 	2. 光麵 (さっぱり葱の汁そば) Spring onion soup noodles
-------------------------------------	---------------	--

※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.

Served 7.29. - 8.4.2024

# 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 コーンとマスカルポーネソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)  
Grilled pork loin Corn and mascarpone 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 ..... ¥3,000
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 ..... ¥2,600
腰果蝦仁	海老とカシューナッツの炒め Stir-fried shrimp and cashew nuts ..... ¥2,600
水菜牛肉	牛肉と水菜の塩黒胡椒炒め Stir-fried beef and mizuna, salt and pepper flavor ..... ¥2,600
麻婆豆腐	北京式 麻婆豆腐 Braised tofu and minced beef Chili sauce..... ¥2,200

### 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 ..... ¥2,800
海鮮湯麺	海鮮汁そば Seafood soup noodles ..... ¥2,000
酸辣湯麺	玉子の酸味汁そば Hot and sour soup noodles ..... ¥2,000
牛排炒飯	牛カルビの黒胡椒炒飯 Beef rib fried rice with black pepper ..... ¥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
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

### 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. 腰果蝦仁 水菜牛肉
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 pork & Crab meat and scallops with scrambled egg white in Fu-Young style	または or	海老とカシューナッツの炒め&牛肉と水菜の塩黒胡椒炒めのセット Combination of Stir-fried shrimp and cashew nuts & Stir-fried beef and mizuna, salt and pepper flavor

#### [ 麺飯 Noodles / Rice ]

1. 什景炒飯 (五目炒飯) Gomoku fried rice		2. 光麺 (さっぱり葱の汁そば) Spring onion soup noodles
	または or	

※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 (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◇

本日のメイン料理

東京ビーフハンバーグ

US リブローズステーキ (+¥1,700)

パン or ライス

デザート, コーヒー or 紅茶

Two kinds of appetizer

Today' s soup or Onion gratin soup (+¥700)

Main dish : Please choose from the main dish

Today' s main dish

TOKYO beef hamburger steak

Grilled US rib steak(+¥1,700)

Bread or rice

Dessert, Coffee or tea

### メイン料理 main dish

Served 7.1. - 7.7.2024

牛ロースグリル シャリアピンソース Grilled beef loin Chaliapin sauce

Served 7.8. - 7.14.2024

サワラグリル バルサミコとピストソース Grilled Spanish mackerel Balsamic vinegar and pistou sauce

Served 7.15. - 7.21.2024

仔羊肩肉の煮込み カレー風味 Curry lamb shoulder stewed

Served 7.22. - 7.28.2024

メカジキカツレット 和風ラビゴットソース Swordfish cutlet Japanese ravigote sauce

Served 7.29. - 8.4.2024

豚ロースグリル コーンとマスカルポーネソース Grilled pork loin Corn and mascarpone sauce

※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.

# LUNCH MENU ランチメニュー

## WESTERN PRIMULA LUNCH プリムラランチ

洋食

BLTサンドイッチ (スープ、サラダ付) BLT sandwich (with soup and salad) .....	¥2,000
和牛ビーフカレー (スープ、サラダ付) Wagyu beef curry with rice (with soup and salad).....	¥2,000
東京ビーフハンバーグ (スープ、サラダ、パン又はライス付) .....	¥2,600
TOKYO beef hamburger steak (with soup, salad, and choice of bread or rice)	
US リブローズグリル (スープ、サラダ、パン又はライス付) .....	¥4,000
Grilled US rib eye (with soup, salad, and choice of bread or rice)	

# COURSE MENU コースメニュー (L.O. 14 : 00)

## WESTERN 洋食

### ランチコース Primula Lunch Course ..... ¥6,000

鶏モモ肉のガランティーマ	Chicken thigh galantine
本日のスープ	Today's 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
本日の鮮魚のポワレ バルサミソース	Pan-fried today's fresh fish Balsamic sauce
ハーブ豚ロース肉グリル マスタードソース	Grilled herb pork loin Mustard 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

## CHINESE 中華

### 北京ランチコース Peking Lunch Course ..... ¥6,000

旬彩花拼 —— 季節の冷菜盛り合わせ	Assorted cold seasonal appetizers
干貝冬瓜 —— 干し貝柱と冬瓜のスープ	Dried scallop and winter melon soup
油燻軟蝦 —— 殻付き海老の海老味噌煮	Braised shelled shrimp with shrimp miso
椒塩星鰻 —— 穴子の山椒風味炒め	Stir-fried conger eel, Japanese pepper flavor
金沙辣猪 —— 松阪ポークの辛味煮 金沙仕立て	Spicy braised MATSUSAKA pork in gold dust style
季菜涼麵 —— 季節野菜の冷やしそば	Cold seasonal vegetable noodle
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。

※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.

# LUNCH MENU

ランチメニュー

## WESTERN ■ 洋食



## CHINESE ■ 中華



## 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.



# SPECIALTY スペシャリティ

## CHINESE ■ 中華 中國料理 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.

## 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。  
オーブ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.

# 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



## 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



## 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。  
※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.

# 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

## WESTERN | 洋食

### DESSERT

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 sorbet	¥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

# DRINK MENU

ドリンクメニュー

### DRINK

アサヒプレミアム 熟撰 Asahi Premium Draft Beer "Jukusen"	¥1,300
隅田川ペールエール SUMIDAGAWA Pale Ale	¥1,300
グラススパークリングワイン Glass of Sparkling Wine	¥1,600
ミッシェルリンチ・オーガニック・ブラン MICHEL LYNCH Orgnic Buran	¥1,200
ミッシェルリンチ・オーガニック・ルージュ・メルロー MICHEL LYNCH Orgnic Rouge MERLOT	¥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。

※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.