

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
酸辣魚翅	—————	キノコとおこげ入りフカヒレ酸辣湯	Shark's fin hot and sour soup with mushroom and crispy rice
碧綠明蝦	—————	車海老と銀杏の青紫蘇炒め	Stir-fried prawn and ginkgo nuts with shiso leaf
醬爆牛肉	—————	牛肉の中国味噌炒め クレープ包み	Stir-fried beef with Chinese miso wrapped in crepe
黒醋焼猪	—————	松阪ポークの四角い黒酢豚	Black sweet and sour MATSUSAKA pork
京式光麵・什景炒飯	—————	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 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
碧綠明蝦	—————	車海老と銀杏の青紫蘇炒め	Stir-fried prawn and ginkgo nuts with shiso leaf
鯊燉燒翅	—————	烏骨鶏とフカヒレの特製白湯蒸しスープ	Steamed silky chicken and shark's fin Chinese soup
籠蒸二様	—————	本日の蒸し點心 2 種	2 kinds of steamed dim sum
醬爆牛肉	—————	牛肉の中国味噌炒め クレープ包み	Stir-fried beef with Chinese miso wrapped in crepe
黒醋焼猪	—————	松阪ポークの四角い黒酢豚	Black sweet and sour MATSUSAKA pork
檸檬湯麵・什景炒飯	—————	檸檬と葱の汁そば 又は 五目炒飯	Lemon and spring onion soup noodles 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
雀巢海双鮮	—————	鮑と帆立の炒め 南瓜飾り	Stir-fried abalone and scallop
紅油蝦餃	—————	ポルチーニ茸入り海老ワンタン 紅油ソース	Shrimp won ton with porcini Sweet chili sauce
北京烤填鴨	—————	北京ダック	Roasted Peking duck skin
翡翠蛋排翅	—————	フカヒレ姿の茶碗蒸し仕立て 酸辣風味	Shark's fin steam egg custard
清蒸鮮赤仁・紅焼嫩牛類	—————	久米島産スジアラの強火蒸し 魚露ソース 又は 和牛類肉の中国風ビーフシチュー	Steamed Kumejima leopard coral grouper Fish sauce or Chinese style wagyu beef cheek stew
檸檬鶏湯麵・蟹肉菜炒飯	—————	鶏肉と檸檬の汁そば 又は 蟹肉と黄ニラの炒飯	Chicken and lemon soup noodles or Crab meat and yellow chives fried rice
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

秋刀魚と焼き茄子のピューレ タブナードソース	Pacific saury and grilled eggplant puree Tapenade sauce
仔牛脛肉、豚足、香味野菜のゼリー寄せ	Veal shank, pettitoes, and aromatic vegetable jelly
オニオングラタンスープ	Onion gratin soup
鴨モモ肉のコンフィ 苦味葉とクルミドレッシング	Duck leg confit Walnut dressing
秋鮭のポワレ デュクセルクリームソース	Pan-fried autumn salmon Duxelle cream sauce
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

秋刀魚と焼き茄子のピューレ タブナードソース	Pacific saury and grilled eggplant puree Tapenade sauce
仔牛脛肉、豚足、香味野菜のゼリー寄せ	Veal shank, pettitoes, and aromatic vegetable jelly
オニオングラタンスープ	Onion gratin soup
トリュフリゾット	Truffle risotto
鴨モモ肉のコンフィ 苦味葉とクルミドレッシング	Duck leg confit Walnut dressing
秋鮭のポワレ デュクセルクリームソース	Pan-fried autumn salmon Duxelle cream sauce
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 — 蒸し雲丹とろろ 山葵 クコの実 鯛卸し和え もって菊 菊花 隠元 柿白和え むかご とんぶり 松の実 大黒湿地焼浸し 春菊 薄揚げ 糸がき	Appetizer — Steamed sea urchin with grated yam Sea bream with grated daikon Persimmon dressed with tofu Grilled and soaked Daikoku shimeji mushroom
御椀 — 土瓶蒸し松茸 海老 鱧 銀杏 笹身 三つ葉 酢橘	Soup — Steamed matsutake mushrooms in a teapot
造里 — 本鮪 赤海老 あしらい一式	Sashimi — Bluefin tuna and whiskered velvet shrimp with condiments
焼物 — 鯛エリンギ巻 菊花蕪 丸十柎尾煮 川海老 揚午房 はじかみ	Grilled — Barracuda and king trumpet mushroom roll
強肴 — 黒毛和牛嶺岡仕立て 季節野菜添え	Extra — Kuroge Wagyu Shabushabu Mineoka Style with seasonal vegetables
食事 — 日本蕎麦と帆立のかき揚げ 又は 鮭親子御飯	Rice / Noodles — Buckwheat noodles with scallop tempura or salmon and salmon roe rice
デザート — マロンプリン / 柿餅	Dessert — Chestnut pudding / Persimmon rice cake

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

前菜 — 蒸し雲丹とろろ 山葵 クコの実 鯛卸し和え もって菊 菊花 隠元 柿白和え むかご とんぶり 松の実 大黒湿地焼浸し 春菊 薄揚げ 糸がき	Appetizer — Steamed sea urchin with grated yam Sea bream with grated daikon Persimmon dressed with tofu Grilled and soaked Daikoku shimeji mushroom
御椀 — 土瓶蒸し松茸 海老 鱧 銀杏 笹身 三つ葉 酢橘	Soup — Steamed matsutake mushrooms in a teapot
造里 — 本鮪 赤海老 炙り帆立 あしらい一式	Sashimi — Bluefin tuna, whiskered velvet shrimp, and seared scallop with condiments
焼物 — 鯛エリンギ巻 菊花蕪 丸十柎尾煮 川海老 揚午房 はじかみ	Grilled — Barracuda and king trumpet mushroom roll
揚物 — 太刀魚梅香揚げ 舞茸 木の葉南瓜 獅子唐 長芋	Deep-fried — Deep fried scabbard fish with plum
強肴 — 黒毛和牛嶺岡仕立て 季節野菜添え	Extra — KUROGE Wagyu Shabushabu Mineoka Style with seasonal vegetables
食事 — 日本蕎麦と帆立のかき揚げ 又は 鮭親子御飯	Rice / Noodles — Buckwheat noodles with scallop tempura or salmon and salmon roe rice
デザート — マロンプリン / 柿餅	Dessert — Chestnut pudding / Persimmon rice cake

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 — 蒸し雲丹とろろ 山葵 クコの実 鯛卸し和え もって菊 菊花 隠元 柿白和え むかご とんぶり 松の実 大黒湿地焼浸し 春菊 薄揚げ 糸がき	Appetizer — Steamed sea urchin with grated yam Sea bream with grated daikon Persimmon dressed with tofu Grilled and soaked Daikoku shimeji mushroom
御椀 — 土瓶蒸し松茸 海老 鱧 銀杏 笹身 三つ葉 酢橘	Soup — Steamed matsutake mushrooms in a teapot
造里 — 本鮪 甘海老 炙り平貝 あしらい一式	Sashimi — Bluefin tuna, sweet shrimp, and seared pen shell with condiments
焼八寸 — 鯛エリンギ巻 太刀魚梅香揚げ 菊花蕪 丸十柎尾煮 川海老 揚午房 はじかみ 木の葉南瓜 獅子唐 舞茸	Combo — Barracuda and king trumpet mushroom roll Deep fried scabbard fish with plum
強肴 — 黒毛和牛と松茸すき焼き 季節野菜添え	Extra — KUROGE Wagyu beef and matsutake mushroom sukiyaki with seasonal vegetables
酢の物 — ズワイ蟹砵巻き 鮑 胡瓜 小葱 刀豆の花 黄身酢	Pickled — Vinegared snow crab wrapped with daikon
食事 — 日本蕎麦と帆立のかき揚げ 又は 鮭親子御飯	Rice / Noodles — Buckwheat noodles with scallop tempura or salmon and salmon roe rice
デザート — マロンプリン / 柿餅 / 季節の甘味	Dessert — Chestnut pudding / Persimmon rice cake / 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.