

Served 9.2. - 9.8.2024

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)

真鯛ポワレ マリニエールソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)
Pan-fried red sea bream Mariniere 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
蕃茄蝦蛋 海老とトマトの炒め Stir-fried shrimp and tomato ¥2,600
青椒牛肉 牛肉とピーマンの炒め Stir-fried beef and bell pepper ¥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
蝦雲吞麵 海老ワンタン麵 Shrimp won ton noodles ¥2,000
酸辣湯麵 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 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. 蕃茄蝦蛋 青椒牛肉 海老とトマトの炒め & 牛肉とピーマンの炒めのセット Combination of stir-fried shrimp and tomato & Stir-fried beef and bell pepper
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

[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 9.9. - 9.15.2024

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)

仔羊肩芯肉ロースト バジル風味のジュ (サラダ、スープ、パン or ライス付き)
Roasted lamb shoulder Basil 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
芹菜牛肉	牛肉とセロリの炒め Stir-fried beef and celery ¥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
翡翠湯麺	モロヘイヤと生姜の汁そば Molokheiya and ginger soup noodles ¥2,000
担々麺	担々麺 Spicy Szechuan sesame noodles ¥2,000
芽菜鮭飯	鮭と芽菜の炒飯 Salmon and sprout 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 芹菜牛肉 海老とイカのチリソース & 牛肉とセロリの炒めのセット Combination of Stir-fried shrimp and cuttlefish Chili sauce & Stir-fried beef and celery
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

[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 9.16. - 9.22.2024

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)

サーモングリル デュクセルクリームソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)

Grilled salmon Duxelle cream 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

黒酢焼猪 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

柚香双鮮 海老とイカの柚子炒め Stir-fried shrimp and cuttlefish, yuzu 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

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

肉絲両麵 豚肉のあんかけ焼きそば Chow mein topped with pork 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. 黒酢焼猪 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. 柚香双鮮 黒椒牛排
海老とイカの柚子炒め&牛カルビの黒胡椒炒めのセット
Combination of stir-fried shrimp and cuttlefish, yuzu 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 9.23. - 9.29.2024

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)

豚肩肉のビール煮込み (サラダ、スープ、パン or ライス付き)
Pork shoulder stewed in beer (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
- 排骨麵 骨付き豚肉の汁そば Pork spare ribs soup noodless..... ¥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
- 香魚炒飯 しらすと大葉の炒飯 Whitebait and shiso leaf fried ricee..... ¥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 9.30. - 10.6.2024

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 アンショワイヤードソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)

Grilled Spanish mackerel Anchovy and basil 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
蕃茄蝦蛋	海老とトマトの炒め Stir-fried shrimp and tomato.....	¥2,600
青椒牛肉	牛肉とピーマンの炒め Stir-fried beef and bell pepper	¥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
蝦雲吞麵	海老ワンタン麵 Shrimp won ton noodles	¥2,000
酸辣湯麵	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

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. 蕃茄蝦蛋 青椒牛肉

海老とトマトの炒め&牛肉とピーマンの炒めのセット
Combination of stir-fried shrimp and tomato
& Stir-fried beef and bell pepper

[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.

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 9.2. - 9.8.2024

真鯛ポワレ マリニエールソース Pan-fried red sea bream Mariniere sauce

Served 9.9. - 9.15.2024

仔羊肩芯肉ロースト バジル風味のジュ Roasted lamb shoulder Basil sauce

Served 9.16. - 9.22.2024

サーモングリル デュクセルクリームソース Grilled salmon Duxelle cream sauce

Served 9.23. - 9.29.2024

豚肩肉のビール煮込み Pork shoulder stewed in beer

Served 9.30. - 10.6.2024

サワラグリル アンショワイヤードソース Grilled Spanish mackerel Anchovy and basil 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

秋刀魚と焼き茄子のピューレ タブナードソース
本日のスープ
鴨モモ肉のコンフィ 苦味葉とクルミドレッシング
本日の鮮魚のポワレ バルサミソース
ハーブ豚ロース肉グリル マスタードソース
アバンデセール
シェフズデザート コーヒー or 紅茶

Pacific saury and grilled eggplant puree Tapenade sauce
Today's soup
Duck leg confit Walnut dressing
Pan-fried today's fresh fish Balsamic sauce
Grilled herb pork loin Mustard sauce
Avant dessert
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
鹹蛋長蝦 —— 手長海老の鹹蛋炒め
海鮮水餃 —— 上海蟹みそと海鮮五目の水餃子
豆豉牛頬 —— 牛頬肉の豆豉煮込み
汽鍋地鶏 —— 薩摩地鶏と野菜の汽鍋蒸しスープ
荷葉蒸飯 —— 蓮の葉包み蒸しご飯
甜味點心 —— 本日のデザート

Assorted cold seasonal appetizers
Stir-fried scampi and salted egg
Boiled Shanghai crab and seafood dumplings
Braised beef cheek with black beans
Satsuma chicken and vegetable steam pot soup
Steamed rice wrapped in lotus leaf
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.

SPECIALTY スペシャリテ

CHINESE ■ 中華 中国料理 北京 スペシャリテ 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 ¥2,200
Black sweet and sour MATSUSAKA 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.

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

東京ビーフと赤ワインのマリアージュ〜ブッフブルギニョン〜 一人前 ¥2,500
Braised TOKYO beef with red wine -Boeuf Bourguignon-



かつてのプリムラでは、ハンバーグやステーキ、煮込み料理が大変人気を博していました。今回、新たに誕生したブッフブルギニョンは、フランスの美食の地、ブルゴーニュ地方の伝統的な郷土料理で、赤ワインを使った牛肉の煮込みです。今回の一品には年間 60 頭しか流通しない希少な地元食材、東京ビーフを贅沢に使用。コクと甘味が加わり、赤ワインとの相性も抜群です。3 日間じっくりと時間をかけて仕上げたこの料理は、透明なラップに包み香りを閉じ込めることで、目と鼻で楽しむ新しいスタイルを提案しています。伝統と革新が融合したプリムラの代表料理を、ぜひご堪能ください。

In the past, Primula was renowned for its hamburger steaks, grilled dishes, and stews. Now, we proudly present our new dish, Boeuf Bourguignon, a traditional specialty from the gastronomic region of Burgundy, France. This dish features tender beef slowly simmered in red wine. We have luxuriously used Tokyo beef, a rare local ingredient with only 60 heads distributed annually. The beef's richness and natural sweetness perfectly complement the red wine.

This dish, carefully crafted over three days, is presented in a new style, wrapped in transparent film to lock in the aroma, allowing you to savor it with both your eyes and nose. Please enjoy Primula's signature dish, where tradition meets innovation.

※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.

LUNCH MENU

ランチメニュー

13:00 ~ 14:30 (会席 /course L.O14:00)

JAPANESE ■ 和食

江戸料理 花山椒 Hanasanshou



本まぐろ重

(小鉢、赤出汁、香の物付)

Bluefin tuna sashimi rice bowl
with small appetizer, miso soup, and pickles

.....¥3,800

黒毛和牛すき焼き御膳 KUROGE Wagyu beef sukiyaki set¥3,400

小鉢 造里 黒毛和牛すき焼き 御飯 香の物 赤出汁

Small appetizer, Sashimi, Kuroge wagyu sukiyaki, Rice, Pickles, and Miso soup

江戸ミニ会席 Edo Mini Lunch Course ¥4,800

小鉢 —— 二点

造里 —— 旬の二種盛り あしらい一式

煮物 —— 季節の炊き合わせ

揚物 —— 天婦羅盛り合わせ

食事 —— 御飯 香の物 赤出汁

デザート — マロンプリン

Appetizer — Two kinds of appetizer

Sashimi —— Two kinds of seasonal sashimi with condiments

Simmered — Simmered seasonal vegetables

Deep fried — Assorted tempura

Rice —— Rice, Pickles, Miso soup

Dessert —— Chestnut pudding

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

花会席 Hana Lunch Course ¥6,000

小鉢 —— 三点

御椀 —— 菊花なめこ真薯 芽物

造里 —— 旬の二種盛り あしらい一式

揚物 —— 天婦羅盛り合わせ

強肴 —— 黒毛和牛しゃぶしゃぶ 季節野菜添え

食事 —— 御飯 香の物 赤出汁

デザート — マロンプリン / 柿餅

Appetizer — Three kinds of appetizers

Soup —— Chrysanthemum and nameko mushroom fish ball

Sashimi —— Two kinds of seasonal sashimi with condiments

Deep fried — Assorted tempura

Simmered — Kuroge Wagyu shabu-shabu with seasonal vegetables

Rice —— Rice, Pickles, Miso soup

Dessert —— Chestnut pudding / Persimmon rice cake

※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
マロンクリームとコーヒームースのモンブラン仕立て Chestnut cream and coffee mousse Mont Blanc	¥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.