

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 ¥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

牛たん江戸漬け 小鍋仕立て 一人前 ¥2,500
 Marinated Edo-style beef tongue in pot

香味野菜を加えた特製スープで、丁寧に 3 時間じっくりと戻した牛たんを、江戸甘味噌をベースにした極上の合わせ味噌に 3 日間じっくりと漬け込みました。この江戸甘味噌は、70 余年の時を経て現代の東京に甦った希少な味噌で、通常の 2 倍近く米こうじを使用した、非常に贅沢な逸品です。

日本料理の極みともいえる出汁は、利尻昆布を 3 時間かけて水に浸し、昆布の旨味を引き出した後、さらに 1 時間かけて火を通し、鰹節を加えて作る一番出汁を使用。この出汁と江戸味噌を組み合わせることで、風味豊かで深みのある味わいが実現されています。

牛たんと共に、季節の野菜をさっと煮て、上質な薬味と共に召し上がりいただくことをおすすめします。ホテルならではの繊細で上質な一品を、心ゆくまでご堪能ください。

The beef tongue is slowly simmered for three hours in a special soup enriched with aromatic vegetables, then marinated for three days in a blend of miso, primarily made from Edo sweet miso. This rare Edo sweet miso, revived in modern Tokyo after more than 70 years, is a luxurious product made with nearly twice the usual amount of rice malt.

The dashi (broth), considered the pinnacle of Japanese cuisine, is made by soaking Rishiri kelp in water for three hours to fully extract its umami, then simmering it for an additional hour before adding the highest quality bonito flakes to create the finest dashi (broth.)

We recommend lightly simmering the beef tongue with seasonal vegetables, and enjoying them with condiments. Indulge in this delicate and refined dish, a hallmark of our hotel's culinary excellence.



WESTERN ■ 洋食 ブラッスリー プリムラ スペシャリティ 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.

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 |
| 干貝魚翅 | 干し貝柱と蕪のフカヒレスープ | Shark's fin soup with dried scallops and turnip |
| 葱椒長蝦 | 鬼手長海老と九条ネギの山椒炒め | Stir-fried giant tiger shrimp and KUJO scallion with Japanese pepper |
| 開蟹娃娃菜 | 煎り帆立と娃娃菜の上海蟹ソース | Seared scallops and Chinese bok choy with Shanghai crab sauce |
| 黒醋焼猪 | 松阪ポークの四角い黒酢豚 | Black sweet and sour MATSUSAKA pork |
| 京式光麺・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 |
| 葱椒長蝦 | 鬼手長海老と九条ネギの山椒炒め | Stir-fried giant tiger shrimp and KUJO scallion with Japanese pepper |
| 干貝焼翅 | フカヒレの手ビレの姿煮 干し貝柱ソース | Braised shark's fin with dried scallop sauce |
| 籠蒸二様 | 本日の蒸し點心 2 種 | Two kinds of steamed dim sum |
| 開蟹娃娃菜 | 煎り帆立と娃娃菜の上海蟹ソース | Seared scallops and Chinese bok choy with Shanghai crab sauce |
| 黒醋焼猪 | 松阪ポークの四角い黒酢豚 | Black sweet and sour MATSUSAKA pork |
| 京式光麺・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 ¥14,000

| | | |
|-------------|---|--|
| 旬彩飾拌盆 | 特製冷菜飾り盛り | Assorted cold seasonal appetizers |
| 香芒鮮明蝦 | 車海老のマンゴーマヨネーズ | Stir-fried prawn Mango mayonnaise sauce |
| 開蟹菜排翅 | フカヒレの姿煮と娃娃菜 上海蟹ソース | Braised shark's fin and Chinese bok choy with Shanghai crab sauce |
| 北京烤填鴨 | 北京ダック | Roasted Peking duck skin |
| 自選双點心 | 自家製海老茸餃子 上海蟹小籠包 口水鶏ソース | Shrimp and chive pan-fried dumpling and steamed Shanghai crab dumpling with spicy chicken sauce |
| 泡辣蒸赤仁・黒椒西冷牛 | 久米島産スジアラの発酵唐辛子蒸し 又は 牛サーロインとカイラン菜の黒胡椒ソース | Steamed Kumejima leopard coral grouper with chili pepper OR Stir-fried beef sirloin and Chinese broccoli with black pepper sauce |
| 翡翠上湯麺・三文魚炒飯 | モロヘイヤの汁そば 柚子と生姜の香り 又は サーモン炒飯 モロヘイヤ餡かけ | Molokheiya soup noodles with yuzu and ginger OR Salmon fried rice with molokheiya starchy sauce |
| 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

| | |
|------------------------------|--|
| 鴨胸肉スモークスパイス風味 | Spiced smoked duck breast |
| イカ、青リンゴ、根セロリのサラダ仕立て | Cuttlefish, green apple, and root celery salad |
| オニオングラタンスープ | Onion gratin soup |
| 温かいパテドカンパーニュ | Pâté de campagne |
| カサゴフリット トマトフォンデュとバルサミコソース | Fried scorpion fish Tomato fondue and balsamic vinegar |
| 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〜 | Braised TOKYO beef with red wine -Boeuf Bourguignon- |
| 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

| | |
|---------------------------|--|
| 鴨胸肉スモークスパイス風味 | Spiced smoked duck breast |
| イカ、青リンゴ、根セロリのサラダ仕立て | Cuttlefish, green apple, and root celery salad |
| オニオングラタンスープ | Onion gratin soup |
| トリュフリゾット | Truffle risotto |
| 温かいパテドカンパーニュ | Pâté de campagne |
| カサゴフリット トマトフォンデュとバルサミコソース | Fried scorpion fish Tomato fondue and balsamic vinegar |
| 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 — 海老砵巻 石榴 セルフィーユ 黄身酢
秋刀魚有馬煮 髭生姜
エリンギ揚げ浸し 北寄貝
粟麩柚子味噌掛け クコの実 針柚子
御椀 — 清汁仕立て 焼鮎 大根 白髪葱 紅葉麩
造里 — 本鮪 鯛難波巻 あしらい一式
揚物 — 河豚と海老芋揚げ出し 小茄子 舞茸 獅子唐 糸がき
強肴 — 牛たん江戸味噌漬け 季節野菜添え
食事 — 雑炊セット 又は 温蕎麦と大海老天婦羅
デザート- ヨーグルトプリン / フルーツ大福

Appetizer — Shrimp wrapped with vegetables
Simmered pacific saury with Japanese pepper
Soaked deep-fried king trumpet mushrooms
Wheat gulten bread with miso
Soup — Clear soup with grilled barracuda
Sashimi — Bluefin tuna and sea bream with condiments
Deep-fried — Deep-fried blowfish and Japanese taro with dashi
Extra — Marinated Edo-style beef tongue with seasonal vegetables
Rice / Noodles - Rice porridge
OR Hot buckwheat noodles with jumbo shrimp tempura
Dessert — Yogurt pudding / Fruit rice cake

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

前菜 — 海老砵巻 石榴 セルフィーユ 黄身酢
秋刀魚有馬煮 髭生姜
エリンギ揚げ浸し 北寄貝
粟麩柚子味噌掛け クコの実 針柚子
御椀 — 清汁仕立て 焼鮎 大根 白髪葱 紅葉麩
造里 — 本鮪 鯛難波巻 ずわい蟹 あしらい一式
揚物 — 河豚と海老芋揚げ出し 小茄子 舞茸 獅子唐 糸がき
凌ぎ — 炙りと牛握り寿司
強肴 — 牛たん江戸味噌漬け 季節野菜添え
食事 — 雑炊セット 又は 温蕎麦と大海老天婦羅
デザート- ヨーグルトプリン / フルーツ大福

Appetizer — Shrimp wrapped with vegetables
Simmered pacific saury with Japanese pepper
Soaked deep-fried king trumpet mushrooms
Wheat gulten bread with miso
Soup — Clear soup with grilled barracuda
Sashimi — Bluefin tuna, sea bream, and snow crab
with condiments
Deep-fried - Deep-fried blowfish and Japanese taro with dashi
Shinogi — Seared wagyu beef nigiri sushi
Extra — Marinated Edo-style beef tongue with seasonal vegetables
Rice / Noodles - Rice porridge
OR Hot buckwheat noodles with jumbo shrimp tempura
Dessert — Yogurt pudding / Fruit 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 — 海老砵巻 石榴 セルフィーユ 黄身酢
秋刀魚有馬煮 髭生姜
エリンギ揚げ浸し 北寄貝
粟麩柚子味噌掛け クコの実 針柚子
御椀 — 清汁仕立て 焼鮎 大根 白髪葱 紅葉麩
造里 — 本鮪 鯛難波巻 ずわい蟹 あしらい一式
揚物 — 河豚と海老芋揚げ出し 小茄子 舞茸 獅子唐 糸がき
蒸物 — 金目鯛蒸し 蕪 湿地 紅葉人参 隠元 銀餡
凌ぎ — 炙りと牛握り寿司
強肴 — 牛たん江戸味噌漬け 季節野菜添え
食事 — 雑炊セット 又は 温蕎麦と大海老天婦羅
デザート- ヨーグルトプリン / フルーツ大福 / 季節の甘味

Appetizer — Shrimp wrapped with vegetables
Simmered pacific saury with Japanese pepper
Soaked deep-fried king trumpet mushrooms
Wheat gulten bread with miso
Soup — Clear soup with grilled barracuda
Sashimi — Bluefin tuna, sea bream, and snow crab
with condiments
Deep fried - Deep-fried blowfish and Japanese taro with dashi
Steamed — Steamed red snapper with turnip
Shinogi — Seared wagyu beef nigiri sushi
Extra — Marinated Edo-style beef tongue with seasonal vegetables
Rice / Noodles - Rice porridge
OR Hot buckwheat noodles with jumbo shrimp tempura
Dessert — Yogurt pudding / Fruit 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.

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 |
| 韭黄扇貝 | 帆立貝柱と黄韭の炒め 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) | ¥2,200 |
| 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 | 黄韭、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 |
| 石焼餃子 | 石焼餃子 Pan-fried dumpling (2個/2 pieces) | ¥600 |
| 洋葱焼売 | 豚肉焼売 Pork dumpling (2個/2 pieces) | ¥600 |
| 海鮮焼売 | 海鮮焼売 Seafood dumpling (2個/2 pieces) | ¥800 |
| 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.

JAPANESE

和食

SASHIMI 造り

| | |
|---------------------------|--------|
| 本鮪造り 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 |
| / ご提供までに 20 分～30 分ほど掛かります。Please allow 20 to 30 minutes before serving. | |
| 出汁巻き玉子 Dashi-rolled omelet | ¥1,600 |
| 野菜の炊き合わせ Cooked vegetables | ¥1,600 |
| 黒毛和牛嶺岡仕立て Kuroge Wagyu Shabushabu Mineoka Style | 一人前 ¥1,700 |
| 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

洋食

APPETIZERS 前菜

| | |
|--|--------|
| イカ、青リンゴ、根セロリのサラダ仕立て Cuttlefish, green apple, and root celery salad | ¥2,000 |
| シェフの気まぐれサラダ Chef's salad | ¥1,500 |
| 生ハム、トマト、モッツァレラのカプレーゼ Prosciutto, tomato, and mozzarella cheese caprese | ¥2,200 |
| ハム盛り合わせとオリーブ Assorted ham and olives | ¥2,600 |
| パテドカンパーニュ Pâté de campagne | ¥2,800 |
| チーズとドライフルーツ Assorted cheese and dried fruits | ¥2,500 |

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 |

LIGHT MEAL ライトミール

| | |
|--|--------|
| フレンチフライとオニオンリング French fries and onion rings | ¥1,200 |
|--|--------|

MAIN メインディッシュ

| | |
|---|--------|
| ハーブ豚グリル Grilled herb pork | ¥3,000 |
| 本日の魚料理 Today's fresh fish | ¥3,200 |
| US リブローズグリル (160g) Grilled US rib eye (160g) | ¥4,500 |
| / ご提供までに 20 分～30 分ほど掛かります。Please allow 20 to 30 minutes before serving. | |
| 東京ビーフサーロイングリル (150g) Grilled TOKYO beef (Wagyu) sirloin (150g) | ¥9,800 |
| / ご提供までに 20 分～30 分ほど掛かります。Please allow 20 to 30 minutes before serving. | |

※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・麵・飯

| | |
|-------|---|
| 什景鍋巴 | おこげ (五目入り) ¥3,000 Scorched rice topped with meat and vegetables Starchy brown sauce |
| 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 ¥2,000 Chow mein topped with chicken, seafood, and vegetables Starchy sauce |
| 什景湯麵 | 五目汁そば Gomoku soup noodle ¥2,000 |

JAPANESE

和食

RICE / NOODLES 食事

| |
|--|
| 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 |
| 海苔茶漬け Seaweed rice soup bowl ¥1,200 |
| 梅茶漬け Salty plum rice soup bowl ¥1,200 |
| 日本そば (温・冷) Buckwheat noodles (Hot・Cold) ¥1,200 |
| 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 巻物一本) (seven nigiri and one makimono) ¥4,600 |

WESTERN

洋食

RICE / NOODLES 食事

| |
|--|
| パスタ (ボロネーゼ、ポモドーロ) Bolognese pasta or Pomodoro pasta ¥2,200 |
| トリュフリゾット Truffle risotto ¥3,200 |

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 |
| ヨーグルトプリン / 干し柿博多 / 甘味 Yogurt pudding / Butter-filled dried persimmon / 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 |
| シェフズデザート Chef's dessert ¥1,200 |
| アイスクリーム (バニラ・ストロベリー・チョコレート) ¥800 Ice cream (Vanilla, Strawberry or Chocolate) |

※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.