

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	煎り帆立と娃娃の上海蟹ソース	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	煎り帆立と娃娃の上海蟹ソース	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 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.