

Served 12.23. - 12.29.2024

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)

カサゴのコーングリッツフリット レムラードソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)
Fried scorpion fish with corn grits Remoulade 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
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.

Served 12.23. - 12.29.2024

COURSE MENU コースメニュー (L.O. 14:00)

JAPANESE ■ 和食

江戸ミニ会席 Edo Mini Lunch Course ¥4,800

先付 —— 二点	Appetizer — Two kinds of appetizer
造里 —— 旬の二種盛り あしらひ一式	Sashimi —— Two kinds of seasonal sashimi with condiments
煮物 —— 季節の炊き合わせ	Simmered — Simmered seasonal vegetables
揚げ物 —— 天婦羅盛り合わせ	Deep fried — Assorted tempura
食事 —— 御飯 香の物 赤出汁	Rice —— Rice, Pickles, Miso soup
デザート — ヨーグルトプリン	Dessert — Yogurt pudding

花会席 Hana Lunch Course ¥6,000

先付 —— 三点	Appetizer — Three kinds of appetizers
御椀 —— 菊花なめこ真薯 芽物	Soup —— Chrysanthemum and nameko mushroom fish ball
造里 —— 旬の二種盛り あしらひ一式	Sashimi —— Two kinds of seasonal sashimi with condiments
揚げ物 —— 天婦羅盛り合わせ	Deep fried — Assorted tempura
強肴 —— 黒毛和牛しゃぶしゃぶ 季節野菜添え	Simmered — Kuroge Wagyu shabu-shabu with seasonal vegetables
食事 —— 御飯 香の物 赤出汁	Rice —— Rice, Pickles, Miso soup
デザート — ヨーグルトプリン / 干し柿博多	Dessert —— Yogurt pudding / Butter-filled dried persimmon

CHINESE ■ 中華

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. 蕃茄蝦蛋 青椒牛肉
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)	2. 光麺 (さっぱり葱の汁そば)
Gomoku fried rice	または or Spring onion soup noodles

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
蝦津菜翅 —— 海老入りユリ根と白菜のフカヒレスープ 干し海老風味	Lily bulbs with shrimp and Chinese cabbage shark's fin soup Dried shrimp flavor
芥末魷魚 —— 紋甲イカと山クラゲの粒マスタード炒め	Stir-fried cuttlefish and stem lettuce with whole grain mustard
蠔油菜芯 —— カイラン菜と長芋のオイスターソース	Stir-fried Chinese broccoli and yam Oyster sauce
炸溜肉塊 —— 豚肩ロースと皮蛋の甘辛酢ソース	Stir-fried pork shoulder loin and century eggs Sweet and spicy vinegar sauce
雪菜煨麵 —— 雪菜と白身魚の煮込みそば	Braised snow vegetable and white fish noodles
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.

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◇
カサゴのコーングリッツフリット レムラードソース
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
Fried scorpion fish with corn grits Remoulade sauce
TOKYO beef hamburger steak
Grilled US rib steak(+¥1,700)
Bread or rice
Dessert, Coffee or tea

ランチコース Primula Lunch Course ¥6,000

イカ、青リンゴ、根セロリのサラダ仕立て
本日のスープ
温かいパテドカンパーニュ
本日の鮮魚のポワレ バルサミソース
大山鶏モモ肉グリル 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

Cuttlefish, green apple, and root celery salad
Today's soup
Pâté de campagne
Pan-fried today's fresh fish Balsamic sauce
Grilled DAISEN chicken thigh Mustard sauce
Avant dessert
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.

Served 12.30. - 12.31.2024

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 マスタードソース (サラダ、スープ、パン or ライス付き)
Grilled pork loin Mustard 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
干焼蝦蛄 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 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
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.

Served 12.30. - 12.31.2024

COURSE MENU コースメニュー (L.O. 14:00)

JAPANESE | 和食

江戸ミニ会席 Edo Mini Lunch Course ¥4,800

先付	—— 二点	Appetizer	— Two kinds of appetizer
造里	—— 旬の二種盛り あしらひ一式	Sashimi	—— Two kinds of seasonal sashimi with condiments
煮物	—— 季節の炊き合わせ	Simmered	— Simmered seasonal vegetables
揚げ物	—— 天婦羅盛り合わせ	Deep fried	— Assorted tempura
食事	—— 御飯 香の物 赤出汁	Rice	—— Rice, Pickles, Miso soup
デザート	—— ヨーグルトプリン	Dessert	—— Yogurt pudding

花会席 Hana Lunch Course ¥6,000

先付	—— 三点	Appetizer	— Three kinds of appetizers
御椀	—— 菊花なめこ真薯 芽物	Soup	—— Chrysanthemum and nameko mushroom fish ball
造里	—— 旬の二種盛り あしらひ一式	Sashimi	—— Two kinds of seasonal sashimi with condiments
揚げ物	—— 天婦羅盛り合わせ	Deep fried	— Assorted tempura
強肴	—— 黒毛和牛しゃぶしゃぶ 季節野菜添え	Simmered	— Kuroge Wagyu shabu-shabu with seasonal vegetables
食事	—— 御飯 香の物 赤出汁	Rice	—— Rice, Pickles, Miso soup
デザート	—— ヨーグルトプリン / 干し柿博多	Dessert	—— Yogurt pudding / Butter-filled dried persimmon

CHINESE | 中華

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. 干焼蝦蛄 芹菜牛肉
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 MATSUSAKA pork & King crab and scallops with scrambled egg white in Fu-Young style	または or	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）		2. 光麺（さっぱり葱の汁そば）
Gomoku fried rice	または or	Spring onion soup noodles

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
蝦津菜翅	—— 海老入りユリ根と白菜のフカヒレスープ 干し海老風味	Lily bulbs with shrimp and Chinese cabbage shark's fin soup Dried shrimp flavor
芥末魷魚	—— 紋甲イカと山クラゲの粒マスタード炒め	Stir-fried cuttlefish and stem lettuce with whole grain mustard
蠔油菜芯	—— カイラン菜と長芋のオイスターソース	Stir-fried Chinese broccoli and yam Oyster sauce
炸溜肉塊	—— 豚肩ロースと皮蛋の甘辛酢ソース	Stir-fried pork shoulder loin and century eggs Sweet and spicy vinegar sauce
雪菜煨麵	—— 雪菜と白身魚の煮込みそば	Braised snow vegetable and white fish noodles
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.

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◇

豚ロースグリル マスタードソース

東京ビーフハンバーグ

US リブロースステーキ (+¥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

Grilled pork loin Mustard sauce

TOKYO beef hamburger steak

Grilled US rib steak(+¥1,700)

Bread or rice

Dessert, Coffee or tea

ランチコース Primula Lunch Course ¥6,000

イカ、青リンゴ、根セロリのサラダ仕立て

本日のスープ

温かいパテドカンパーニュ

本日の鮮魚のポワレ バルサミコソース

大山鶏モモ肉グリル 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

Cuttlefish, green apple, and root celery salad

Today's soup

Pâté de campagne

Pan-fried today's fresh fish Balsamic sauce

Grilled DAISEN chicken thigh Mustard sauce

Avant dessert

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.

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 ¥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.

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。コクと甘味が変わり、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



JAPANESE ■ 和食

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



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

JAPANESE HANASANSHOU LUNCH 花山椒ランチ

和食

海老天重 Shrimp Tempura rice bowl ¥2,600

先付 香の物 赤出汁
Small appetizer, Pickles, and Miso soup

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

先付 サラダ 造り 黒毛和牛すき焼き 御飯 香の物 赤出汁
Small appetizer, Salad, Sashimi, Kuroge wagyu sukiyaki, Rice, Pickles, and Miso soup

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)

※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

JAPANESE | 和食

DESSERT

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

DESSERT

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)	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
アサヒ黒生	Asahi Black Beer	¥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 (ダーズリン)	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.