

COURSE MENU コースメニュー (L.O. 14:00)

CHINESE ■ 中華

北京ランチコース Peking Lunch Course ¥5,800

午餐碟子 —— 3種冷菜盛り合わせ	Assorted three cold seasonal appetizers
翡翠魚翅 —— フカヒレと青海苔の上湯スープ	Shark fins and seaweed in top-grade Chinese soup stock
籠小籠包 —— 蒸籠入り小籠包	Steamed minced pork dumpling in bamboo steamer
黒醋焼猪・芙蓉蟹貝 / 香芒蝦仁・青椒牛肉	Combination of Black sweet and sour MATSUSAKA pork & King crab and scallops with scrambled egg white in Fu-Young style
松阪ポークの黒酢豚&タラバ蟹と帆立貝柱の淡雪煮 又は 海老のマゴーマヨネーズ&牛肉とピーマンの炒め	or Combination of Stir-fried shirimp Mango mayonnaise sauce & Stir-fried beef and bell pepper
什景炒飯 / 京式光麺	Gomoku fried rice or Spring onion soup noodles
五目炒飯 又は さっぱり葱の汁そば	
鮮果豆腐 —— フルーツ入り杏仁豆腐	Almond jelly with fruits

北京ランチコース Peking Lunch Course ¥7,000

賀正花盆 —— 4種冷菜盛り合わせ	Assorted four cold seasonal appetizers
蟹肉魚翅 —— タラバ蟹入りフカヒレスープ	Shark's fin soup with king crab
干焼明蝦 —— 車海老のチリソース	Stir-fried prawn Chili sauce
葱香真鯛 —— 天然真鯛の葱生姜蒸し 青菜添え	Steamed red sea bream with leek and ginger
蠔油双鮮 —— 牛肉とイカのオイスターソース炒め	Stir-fried beef and cuttlefish Oyster sauce
什景炒飯 / 京式光麺	Gomoku fried rice
五目炒飯 又は さっぱり葱の汁そば	or Spring onion soup noodles
鮮果豆腐 —— フルーツ入り杏仁豆腐	Almond jelly with fruits
百福寿桃 —— 桃まんじゅう	Celebration steamed bun

JAPANESE ■ 和食

江戸会席 Edo Lunch Course ¥5,800

祝肴 —— 数の子土佐煮 / 紅白蒲鉾 / 栗金団 紅白膾 / 黒豆松葉	Appetizer —— Simmered herring roe in TOSA style / Fish cake Mashed sweet potatoes with chestnuts / Vinegared daikon and carrot salad / Simmered black soybeans
御椀 —— 白味噌仕立て 海老芋 紅白野菜 小松菜 しゃぶ餅	Soup —— White miso soup with Japanese taro, vegetables, and rice cake
造里 —— 二種盛り合わせ あしらひ一式	Sashimi —— Assorted 2 kinds of sashimi with condiments
強肴 —— 鱈柚庵焼 / 松笠慈姑 金柑蜜煮 矢羽根午房 はじかみ 大海老天婦羅 / 茄子 鱈 南瓜 獅子唐	Main —— Grilled Spanish mackerel with citrus Arrowhead Sweetened simmered kumquat / Arrow feather-cut burdock root / Vinegared ginger Jumbo shrimp tempura Eggplant / Sand borer / Pumpkin / Green pepper
食事 —— 御飯 / 香の物三種盛り / 赤出汁	Rice & Soup – Steamed rice with pickles and miso soup
デザート —— 苺プリン	Dessert —— Strawberry pudding

※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)

JAPANESE ■ 和食

江戸会席 Edo Lunch Course ¥7,000

祝肴	—— 煮貝 / いくら卸し / 数の子土佐煮 / 栗金団 紅白蒲鉾 / 松笠慈姑 / 黒豆松葉	Appetizer	—— Simmered shellfish / Simmered herring roe in TOSA style Salmon roe / Mashed sweet potatoes with chestnuts Fish cake / Arrowhead / Simmered black soybeans
御椀	—— 白味噌仕立て 海老芋 紅白野菜 小松菜 しゃぶ餅	Soup	—— White miso soup with Japanese taro vegetables, and rice cake
造り	—— 二種盛り合わせ あしらひ一式	Sashimi	—— Assorted 2 kinds of sashimi with condiments
揚物	—— 大海老天婦羅 茄子 鱈 南瓜 獅子唐	Deep-fried	—— Jumbo shrimp tempura Eggplant / Sand borer / Pumpkin / Green pepper
強肴	—— 黒毛和牛すき焼き 季節野菜添え	Main dish	—— KUROGE wagyu beef sukiyaki with seasonal vegetables
食事	—— 御飯 / 香の物三種盛り / 赤出汁	Rice	—— Steamed rice with pickles and miso soup
デザート	—— 苺プリン / 干し柿博多	Dessert	—— Strawberry pudding / Butter-filled dried persimmon

WESTERN ■ 洋食

ランチコース Primula Lunch Course ¥5,800

オードブル2種盛り合わせ	Two kinds of appetizer
本日のスープ	Today's soup
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
牛ロースグリル シャリアピンソース	Grilled beef loin Chaliapin sauce
デザート	Dessert
コーヒーor紅茶	Coffee or Tea

ランチコース Primula Lunch Course ¥7,000

サラダニソワーズ	Nice-style salad
本日のスープ	Today's soup
甘鯛鱗焼きとホタテのポワレ クリームソース	Grilled tilefish and pan-fried scallop Cream sauce
口直しシャーベット	Granite
USリブロースグリル	Grilled US rib eye
チーズとドライフルーツ	Assorted cheese and dried fruits
デザート	Dessert
コーヒーor紅茶	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.

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

..... ¥4,200



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

..... ¥4,200



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

..... ¥4,200

※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.