



THE DINING

Primula 北京 花山椒

The Dining







THE DINING
Primula 北京 花山椒

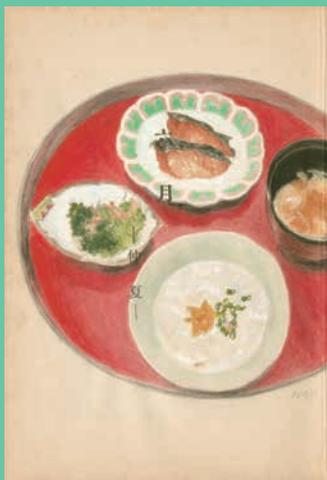
The Dining

レストラン「ザダイニング」は、洋食と中華そして和食の3種類のお料理を、その日・その場の気分でお選びいただける新しいスタイルのレストランです。

陽の光と灯の光が織りなし、季節や時間帯により表情が変わるレストランフロア。他では味わえない体験をお楽しみいただける、魅力の詰まったレストランです。

A moment of joy

Breakfast





How to enjoy our breakfast

朝食の楽しみ方のご提案

ホテルスタッフがおすすめする、身体も心も喜ぶ、
ウェルビーイングな朝食の楽しみ方

国産の平飼い卵（アニマルウエルフェア）

日本の大地からの贈り物



**Lunch
&
Dinner**



Dinner

Verdant Voyage The Art of Vegan Course

緑彩の旅路 -ヴィーガンコース

美しい自然の彩りと豊かな味わいを一度に楽しめる、ヴィーガン対応のディナーコースです。和洋中それぞれの技法で丁寧に仕上げられたお料理は、五感を満たす至福のひとときをお届けします。厳選された植物性素材を使用し、サステナブルで体にも優しいメニューをご用意しました。ヴィーガンの方もそうでない方も、特別な食体験をぜひお楽しみください。





北京
Chinese Restaurant
PEKING

Chinese Restaurant PEKING 中國料理 北京

～色香味俱全～ スーシャンウェイチュウチェン
眺めて美しく、芳香に満ち、味は天下一品。

1960年に国内で初めてホテル直営の中国料理レストランとして開業しました。
中国四大料理の一つに数えられる北京料理は、北京の宮廷を中心に中国北部で発展をとげた宮廷料理。一品一品手間をかけた見事な味の演出、そして芸術の域まで高められた上質なスタイルに、「北京」の料理の歴史と伝統への誇りが凝縮されています。



江戸料理
花山椒
Hanasanshou



Japanese cuisine Hanasanshou 江戸料理 花山椒

日本の四季を味わうことができる逸品料理の数々

四季折々の多彩で豊かな魅力を持つ素材を生かし、丁寧に手間をかけてつくり上げる日本料理。「花山椒」は、走り、旬、名残など移ろいゆく情景を大切に、伝統的な繊やかな職人技が織りなす和の技法と、奇をてらわないシンプルな味付けをお届けいたします。モダンな空間で、日本料理の奥深さを心ゆくまでご堪能ください。



Primula

brasserie Primula ブラッスリー プリムラ

1965年から代々受け継がれてきた伝統とおもてなし
長年愛されてきた確かな味

1965年にメインダイニングとして開業しました。1972年にはステーキレストラン「プリムラ」として運営を開始しました。芝パークホテルを利用する地域住民、ビジネスマンや訪日外国人の方々に、親しみやすいホテルレストランとして歩んできました。長年愛されてきた、確かな技術によるお料理の数々をぜひご体験してください。

