

# 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 ¥1,900

Black Sweet and Sour 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 花山椒 スペシャリティ Hanasanshou Specialty

黒毛和牛嶺岡仕立て .....一人前 ¥1,800

Kuroge Wagyu Mineoka Style

日本料理の極、一番出汁。  
牛のブイヨンに牛乳をあわせ、当店オリジナルの味をつくりあげた自信の逸品。  
酪農発祥の地として知られる千葉県鴨川市にある嶺岡牧場。日本料理では牛乳などを使った料理に嶺岡と名付ける事が多々あります。日本料理の極みというべき出汁は、利尻昆布を 3 時間水につけ昆布の味を十分に引き出した後、1 時間火にかけ、そこに鰹節を入れた一番出汁を使用しています。  
お客様の前に火にかけた熱々の鍋をご提供致しますので、しゃぶしゃぶのように湯掻いて、柔らかい黒毛和牛をお召し上がりください。

First soup stock. It is the ultimate of Japanese cuisine.  
The best dish that combines milk with beef stock to create our original taste.  
Mineoka Ranch in Kamogawa City, Chiba Prefecture, which is known as the birthplace of dairy farming. In Japanese cuisine, the dish using milk is often named Mineoka.  
The best soup stock of Japanese cuisine is the very first soup stock that is made by soaking Rishiri seaweed in water for 3 hours to bring out the full of flavor of seaweed, then heating it for 1 hour, and adding dried bonito flakes.  
We will prepare a hot pot on fire in front of you, so that you can enjoy boiling Kuroge Wagyu like Shabu-Shabu.



## WESTERN ■ 洋食 プリムラ スペシャリティ Primula Specialty

旨味の凝縮 オニオングラタンスープ .....一人前 ¥1,600

Condensation of Umami Onion Gratin Soup



11 時間以上かけたこだわりの逸品は、旨味が凝縮！  
東京ビーフを使ったコンソメ、淡路島の玉葱、こだわりの食材を一から手間暇かけて作ることで、味わい深い、旨味の凝縮された逸品に仕上がります。  
オーブンで焼き上げたから味わえるチーズの香ばしさ、オニオンスープを吸い込んだバケット、とろける一体感をお楽しみ下さい。

Our special dish that took more than 11 hours to cook has a condensation of Umami.  
Consomme using TOKYO beef, onions from Awaji Island.  
By making it from scratch using carefully selected ingredients, the dish can be very tasty and finished in a gem with a condensation of Umami.  
Please enjoy the savory smell of cheese that is baked in the oven, the bread that soaked the onion soup, and the melting texture.

※上記価格にはすべて消費税・サービス料が含まれております。  
※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。  
※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。  
※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。

All prices are inclusive of tax and 10% service charge.  
Please inform if you have any food allergies or restrictions.  
We use only domestically produced rice.  
Menus are subject to change without notice.

# 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

..... ¥3,200



## JAPANESE ■ 和食

本まぐろ重  
(小鉢、赤出汁、香の物付)

Tuna sashimi rice bowl  
with small appetizer, miso soup, and pickles

..... ¥3,500



## 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

..... ¥3,200

# LUNCH MENU

ランチメニュー

## JAPANESE HANASANSHOU LUNCH 花山椒ランチ

和食

海老天重 (先付 赤出汁 香の物) Shrimp Tempura rice bowl ..... ¥2,500  
Small appetizer, Miso soup and Pickles

土鍋牛すき焼き御膳 Beef sukiyaki set ..... ¥2,800  
先付 お造り二種 サラダ 牛リブロースのすき焼き 御飯 赤出汁 香の物  
Small appetizer, Two kinds of seasonal sashimi, Rib sukiyaki, Salad, Rice, Miso soup, and Pickles

鯛のかぶと煮刺身御膳 Simmered sea bream head and Sashimi set ..... ¥2,800  
先付 茶碗蒸し お造り二種 鯛のかぶと煮 御飯 赤出汁 香の物  
Small appetizer, Steamed egg custard, Two kinds of seasonal sashimi  
Simmered sea bream head, Rice, Miso soup and Pickles

松花堂弁当 Shokado Bento Box ..... ¥3,600  
先付 お造り二種 揚げ物 煮物 口取り 御飯 赤出汁 香の物 デザート  
Small appetizer, Two kinds of seasonal sashimi, Deep fried  
Simmered dish, Rice, Miso soup and Pickles, Dessert

## 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) ..... ¥1,800

ビーフカレー (スープ、サラダ付) Beef curry (with soup and salad) ..... ¥1,800

東京ビーフハンバーグ (スープ、サラダ、パン又はライス付) ..... ¥2,200  
TOKYO beef hamburger steak (with soup and salad, bread or rice)

US リブロースグリル (スープ、サラダ、パン又はライス、デザート付) ..... ¥3,500  
Grilled US rib (with soup, salad, bread or rice and dessert)

※上記価格にはすべて消費税・サービス料が含まれております。  
※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。  
※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。  
※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。

All prices are inclusive of tax and 10% service charge.  
Please inform if you have any food allergies or restrictions.  
We use only domestically produced rice.  
Menus are subject to change without notice.

# COMBINATION COURSE ミックスコース



## 和洋中ミックスコース

Combination Course

お一人様 ¥11,000

販売期間 2021年11月1日(月)～2021年12月30日(木)迄

Served November 1(Mon.) - December 30(Thu.), 2021

前菜 [中華]	特製冷菜飾り盛り
御椀 [和食]	蟹真丈蕪みぞれ仕立て
温前菜 [洋食]	ショートパスタ ポルチーニクリームソース
揚物 [中華]	海老の揚げ物、マヨネーズソース
口直し [洋食]	林檎のシャーベット
メイン [洋食]	鴨胸肉ロースト フォワグラ添え ビガラードソース 又は 真鯛ボワレと帆立貝のソテー 焼野菜とオマールのジュ
アバンデセール [洋食]	フロマージュブラン 葡萄コンポート添え
水菓子 [和食]	柿とナタデココのゼリー寄せ 紫芋茶巾
Chinese Appetizer	Assorted cold seasonal appetizers
Japanese Soup	Deep-fried crab and turnip bal
Western Dish	Short pasta, porcini cream sauce
Chinese Dish	Fried shrimp, mayonnaise sauce
Western Granita	Apple sherbet
Western Main	Roast duck with foie gras, bigarade sauce or Pan-fried red sea bream and scallop, grilled vegetables and lobster sauce
Western Avant Dessert	Fromage Blanc with grape compote
Japanese Dessert	Persimmon and Nata de coco jelly, Purple sweet potato paste

※上記価格にはすべて消費税・サービス料が含まれております。  
※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。  
※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。  
※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。

All prices are inclusive of tax and 10% service charge.  
Please inform if you have any food allergies or restrictions.  
We use only domestically produced rice.  
Menus are subject to change without notice.

# DESSERT MENU デザートメニュー

## CHINESE 中華

<b>DESSERT</b>	杏仁豆腐	フルーツ入り杏仁豆腐 Almond jelly with fruits .....	¥900
	椰子西米	タピオカ入りココナッツミルク Coconut milk with tapioca .....	¥900
	芒果布甸	マンゴープリン Mango pudding .....	¥1,100
	荔枝冰糕	ライチシャーベット Lychee sherbet .....	¥800

## JAPANESE 和食

<b>DESSERT</b>	抹茶アイスクリーム	Matcha ice cream .....	¥800
	フルーツ大福	Fruit daifuku .....	¥800
	白玉ぜんざい (温・冷)	Shiratama Zenzai, sweet azuki-bean soup with toppings of white dumplings (Hot or cold)	¥900

## WESTERN 洋食

<b>DESSERT</b>	季節のタルト	Seasonal tarte .....	¥1,000
	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 (月替り)	Monthly chef's dessert .....	¥1,100
	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)	¥700

# DRINK MENU ドリンクメニュー

<b>DRINK</b>	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
	紅茶 (ダージリン)	Tea (Darjeeling) .....	¥1,000
	ジンジャーハニーレモン (Hot or Ice)	Ginger Honey Lemon .....	¥1,000

## NON-ALCOHOLIC COCKTAIL ノンアルコールカクテル

ピニャコラーダ	¥1,200
Piña Colada	
シーブリーズ	¥1,200
Sea Breeze	
ブルーハワイ	¥1,200
Blue Hawaii	
Apple JAM	¥1,200
THE DINING Original Non-Alcoholic Cocktail Apple Jam	



# THE DINING



Primula

北京

花山椒  
Hansanshou