

# THE DINING



## DINNER MENU

---

Primula



日本料理 花山椒  
Hanasanshou



## 中国料理 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。

### Chinese Restaurant Peking

Beautiful to look at, Full of fragrance, Best taste in the world

Peking opened in 1960 as the very first Chinese restaurant directly managed by the hotel in Japan. Beijing cuisine, which is one of the four grand cuisines in China, is a palace cuisine that has developed in northern China, centered on the Beijing court. The pride of our Peking's culinary history and tradition is condensed into the amazing taste that takes time and effort to make one by one, and the high quality that has been enhanced to the level of art.



## 日本料理 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、伝統的な細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。

### Japanese Restaurant Hanasanshou

A Variety of Exquisite Dishes That Allow You to Enjoy Japan's Four Seasons

Japanese cuisine that is made carefully with time and effort while making the most of the various highly appealing ingredients from each season is served at Hanasanshou. We value the fleeting moments, whether enjoying the first harvests of the season, delicacies that are fully in season, or the last opportunities before the end of the season, and offer our guests conventional dishes with unembellished flavors through traditional, elaborate techniques of Japanese artisans. Please enjoy the depth of Japanese cuisine to your heart's content in a modern space.



## 洋食 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。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ください。

### Western Cuisine Primula

Tradition and hospitality that has been passed down from generation to generation since 1965

Definite taste that has loved for many years

Primula opened as a main restaurant in 1965, and then in 1972, it started operation as a steak restaurant "Primula". It has been a restaurant that is familiar to local residents, office workers and foreign visitors to Japan. Please enjoy our dishes made with reliable skill that have been loved for many years.

# 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.

# 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 ..... ¥8,500

京彩四拼	四種冷菜盛り合わせ	Assorted cold seasonal appetizers
干貝魚翅	干し貝柱とふかひれのスープ	Shark's fin soup with scallops
春筍明蝦	車海老と春筍の塩炒め	Stir-fried prawn and spring bamboo shoots, salt flavor
香酥菜鷄	鶏肉の香り揚げ	Deep-fried chicken
黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚	Black sweet and sour pork
光麺・什景炒飯	さっぱり葱の汁そば 又は 五目チャーハン	Spring onion soup noodles or Gomoku fried rice
甜味點心	本日のデザート	Today's dessert

### ディナーコース Peking Dinner Course ..... ¥14,500

旬彩飾拌盆	特製冷菜飾り盛り	Assorted cold seasonal appetizers
京式芙蓉蟹	伝統の1品 蟹の淡雪煮	Crab meat with scrambled egg white in Fu-Young style
干貝菜排翅	干し貝柱入りふかひれの姿煮	Shark's fin soup with scallops
宮保菜明蝦	車海老の北京ソース	Stir-fried prawn Peking sauce
北京烤填鴨	北京ダック	Roasted Peking duck skin
黒醋東京牛・奶油全鮑魚	東京ビーフのカットステーキ黒醋仕立て 又は やわらか鮑のクリーム姿煮込み	Stir-fried beef, salt and black pepper flavor or Braised abalone, cream sauce
鯛姜籠炒飯・腐皮蛋湯麵	セイロ入り鯛の生姜風味のチャーハン 又は ゆばと卵のとろみ汁そば	Fried rice with sea bream in bamboo steamer or Soup noodles with yuba and eggs
美味甜點心	本日のデザート	Today's dessert

## WESTERN ■ プリムラ

### ディナーコース Primula Dinner Course ..... ¥8,500

シーザーサラダ、スパニッシュオムレツ	Caesar salad, Spanish Omelette
オニオングラタンスープ	Onion gratin soup
フォワグラソテー ベリーコンポート添え バルサミコソース	Sauteed foie gras with berry compote, balsamic sauce
サワラボフレ ノワゼットバターソース	Pan-fried panish mackerel, Noisette sauce
USリブローズステーキ	Grilled US rib steak
本日のチーズとドライフルーツ	Today's 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

# COURSE MENU

コースメニュー

## JAPANESE ■ 花山椒

### ディナー会席 Hanasanshou Dinner Course..... ¥8,500

二段重前菜 — 穴子南蛮漬け 赤パプリカ 長葱 胡瓜、餅鮑露味噌 酢取り茗荷  
飯蛸旨煮 菜の花、蟹絹田巻 土佐酢ジュレ 花びら百合根  
お椀 ——— 桜海老豆腐 筍 板蕨 蓬麩 ごごみ (口) 柚子  
造り ——— 桜鯛サラダ仕立て 胡麻ドレッシング 山葵ハーブオイル  
焼物 ——— 鱒木の芽焼き 天豆蜜煮 長芋香り漬け 揚げ馬鈴薯 はじかみ  
強肴 ——— 黒毛和牛嶺岡仕立て 黒毛和牛リブロース 季節野菜  
食事 ——— 浅蜷時雨煮御飯 又は 茶そば  
水菓子 ——— 苺ムース 苺 オレンジ、宇治抹茶団子 粒あん

Appetizer — Conger eel, Red paprika, Green onion, Cucumber. Mochi abalone miso, Vinegared Japanese ginger. Boiled rice octopus, Canola flower. Crab silk tamaki, Tosa vinegar jelly.  
Soup ——— Sakura shrimp tofu, Bamboo shoots, Bracken, Wheat bran, Kogomi, Yuzu  
Sashimi ——— Sakura bream salad style Sesame dressing, Wasabi herb oil  
Yakimono — Grilled trout Boiled beans, Pickled Nagaimo Scent, Fried Potato, Sweet and sour pickled ginger  
Simmered dish - Kuroge wagyu Mineoka Style  
Rice ——— Rice with clams or Green tea Soba noodle  
Dessert ——— Strawberry mousse, Strawberry, Orange Green tea dumplings, bean paste

### ディナー会席 Hanasanshou Dinner Course..... ¥14,500

二段重前菜 — 穴子南蛮漬け 赤パプリカ 長葱 胡瓜、餅鮑露味噌 酢取り茗荷  
飯蛸旨煮 菜の花、蟹絹田巻 土佐酢ジュレ  
お椀 ——— 桜海老豆腐 筍 板蕨 蓬麩 ごごみ (口) 柚子  
造り ——— 本鮪 鯛 白海老 あしらひ一式  
焼物 ——— 鮎魚女木の芽焼き 帆立磯部焼き 天豆蜜煮  
長芋香り漬 揚げ馬鈴薯 はじかみ  
蒸し鉢 ——— 甘鯛道明寺蒸し 桜麩 絹さや  
強肴 ——— 黒毛和牛嶺岡仕立て 黒毛和牛リブロース 季節野菜  
食事 ——— へしこ茶漬け 又は 茶そば  
水菓子 ——— 苺ムース 苺 オレンジ、宇治抹茶団子 粒あん、黒糖わらび餅

Appetizer — Conger eel, Red paprika, Green onion, Cucumber. Mochi abalone miso, Vinegared Japanese ginger. Boiled rice octopus, Canola flower. Crab silk tamaki, Tosa vinegar jelly, Lily root  
Soup ——— Bamboo shoots, Golden threadfin bream, Radish, carrots, Japanese parsley, Gold leaf, Yuzu  
Sashimi ——— Bluefin tuna, Sea bream, White shrimp, Flowered turnip  
Yakimono — Grilled greenling, Grilled scallops, Boiled beans, Pickled Nagaimo Scent, Fried Potato, Sweet and sour pickled ginger  
Simmered dish - Steamed tilefish Domyoji style, Wheat bran, Mangetout  
Simmered dish - Kuroge wagyu Mineoka Style  
Rice ——— Rice soup or Green tea Soba noodle  
Dessert ——— Strawberry mousse, Strawberry, Orange, Green tea dumplings, bean paste, Brown sugar warabi mochi

※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.

# A LA CARTE

アラカルト

## CHINESE

中華

## SPECIALTY DISHES 特選メニュー

扒淨魚翅	ふかひれの姿煮 Braised superior whole shark's fin Brown sauce.....	¥6,700
一品官燕	つばめの巣 澄ましスープ Swallow's nest clear soup.....	¥3,700
紅焼鮑魚	あわびと野菜の醤油煮 Braised abalone and vegetables Brown sauce .....	¥4,300
奶油鮑魚	あわびと野菜のクリーム煮 Braised abalone and vegetables Cream sauce.....	¥4,300
紅焼海參	なまこの醤油煮込み Braised sea cucumber Brown sauce.....	¥5,800

## APPETIZERS 前菜

三色拼盤	三種冷菜盛り合わせ Assorted three cold appetizers .....	¥3,700
------	--	--------

※単品（くらげ、蒸し鶏、焼豚）でもご用意できます。各 2,000 円  
Each appetizer is also available (Chilled jelly fish, Cold steamed chicken, Sliced barbecued pork) ¥2,000/each

## SOUP 湯

魚翅湯	ふかひれスープ（醤油味、蟹肉入り塩味） Shark's fin soup Soy sauce flavor or salt flavor with crab meat .....	¥2,200
醋椒魚	白身魚の酸味辛味仕立てスープ Hot and sour white fish soup .....	¥1,300
酸辣湯	玉子の酸味スープ Hot and sour egg soup.....	¥1,100
玉米湯	とうもろこしのスープ Corn soup .....	¥900

## SEAFOOD 海鮮

宮保明蝦	車海老の炒め（北京ソース、チリソース、マヨネーズソース）..... Stir-fried prawn Choice of Peking sauce, chili sauce, or mayonnaise sauce	¥4,400
干焼蝦仁	海老の炒め（チリソース、塩味）..... Stir-fried shrimp Choice of chili sauce or salt flavor	¥3,400
芙蓉蟹	蟹の淡雪煮 Crab meat with scrambled egg white in Fu-Young style.....	¥3,200
韭黄扇貝	帆立貝柱と黄韭の炒め Stir-fried scallops and Chinese chive.....	¥3,400
時菜海二丁	海の幸と野菜の炒め Stir-fried seafood and vegetables.....	¥3,200

## BEEF / PORK / CHICKEN 牛・豚・鶏

青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried shredded beef with green pepper .....	¥3,100
黒椒牛排片	牛カルビの黒胡椒炒め Stir-fried beef with black pepper .....	¥3,700
黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚 Black sweet and sour pork ..... (1人前 花巻付)	¥1,900
干焼茄子	豚肉と茄子のうま辛煮 Braised pork and eggplant.....	¥2,500
醬爆鶏丁	若鶏の炒め（中国味噌、葱山椒、甘酢、カシューナッツ） Stir-fried chicken (Choice of miso, Japanese pepper, sweet and sour sauce or cashew nuts).....	¥2,500
北京烤填鴨	北京ダック Roasted Peking duck skin..... (1本 /each)	¥1,000

## VEGETABLES / TOFU / EGGS 野菜・豆腐 玉子

鮮炒素菜	黄韭、茸、野菜の塩味炒め Stir-fried mixed vegetables and mushrooms.....	¥2,700
麻婆豆腐	麻婆豆腐 土鍋入り Braised tofu and minced beef Chili sauce.....	¥2,200
木須肉	卵料理（豚肉と卵の炒め、貝柱と卵の炒め、蟹肉と卵の炒め）..... Scrambled eggs with choice of shredded pork, scallops or crab meat	¥2,500

## DIM SUM 點心

春巻	はるまき Spring roll..... (1本 /each)	¥300
焼売	本日のシュウマイ Pork dumpling .....	(2個 /2 pieces) ¥500
石焼餃子	石焼餃子 Pan-fried dumpling.....	(2個 /2 pieces) ¥500
小籠包	小籠包 Steamed minced pork dumpling .....	(2個 /2 pieces) ¥800

## JAPANESE

和食

### SASHIMI 造り

本鮪お造り Bluefin tuna sashimi .....	¥2,500
刺身盛り合わせ Assorted sashimi.....	¥3,500

### DEEP FRIED 揚物

蟹クリームコロッケ Crab meat cream croquette .....	¥900
野菜天婦羅 Vegetable tempura .....	¥1,200
天婦羅盛り合わせ Assorted tempura .....	¥2,200

### SIMMERED DISH 煮物 / 焼物

茶碗蒸し Steamed egg custard .....	¥800
出汁巻き玉子 Dashi-rolled omelet.....	¥900
野菜の炊き合わせ Cooked vegetables .....	¥1,200
銀鱈西京焼き Grilled sablefish in Kyoto-style .....	¥1,500
鯛のかぶと煮 Simmered sea bream head .....	¥1,800

## WESTERN

洋食

### APPETIZERS 前菜

サーモンマリネ オレンジビネグレット Salmon marinade, orange vinaigrette.....	¥2,200
シェフの気まぐれサラダ Chef's salad .....	¥1,500

### SOUP スープ

本日のポタージュ Today's soup .....	¥1,100
オニオングラタンスープ Onion gratin soup.....	¥1,600

### MAIN メインディッシュ

US リブローズステーキ (160g) US rib steak .....	¥4,400
--	--------

※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.

# A LA CARTE 食事

## CHINESE

中華

### RICE / NOODLES 鍋巴・麺・飯

什景鍋巴	おこげ (五目入り) ..... ¥3,100 Scorched rice topped with meat and vegetables Starchy brown sauce
蟹肉炒飯	蟹肉炒飯 (スープ付) Crab meat fried rice Served with soup ..... ¥1,900
辣椒醬炒飯	辣椒醬炒飯 (スープ付) Spicy fried rice Served with soup ..... ¥1,900
什景炒麵	五目焼きそば Gomoku chow mein ..... ¥1,900
両面黄	五目あんかけ焼きそば ..... ¥1,900 Chow mein topped with chicken, seafood, and vegetables Starchy sauce
什景湯麵	五目汁そば Gomoku soup noodle ..... ¥1,900

## JAPANESE

和食

### RICE / NOODLES 食事

お茶漬け (海苔、梅) Rice Soup (Seaweed, Plum) ..... ¥900
茶そば Green tea Soba noodle ..... ¥900
寿司の盛り合わせ (握り寿司七貫 巻物一本) Assorted sushi (seven pieces of nigiri and a piece of makimono) ¥3,500
ご飯セット 魚沼産コシヒカリ 赤出汁 香の物 Steamed rice with Miso soup and pickles ..... ¥900

# DESSERT デザート

## CHINESE

中華

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 sorbet ..... ¥800
芝麻球	ゴマ団子 Fried sesame dumpling ..... (1個 /each) ¥400

## JAPANESE

和食

抹茶アイスクリーム Matcha ice cream ..... ¥800
白玉ぜんざい (温・冷) Shiratama Zenzai, sweet azuki-bean soup with toppings of white dumplings (Hot or cold) ..... ¥900
苺ムースと黒糖わらび餅のセット Strawberry mousse and Brown sugar warabi mochi ..... ¥1,000

## WESTERN

洋食

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) ..... ¥700 Ice cream (Vanilla, Strawberry or Chocolate)

※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.





since 1948  
Shiba Park Hotel



# THE DINING



Primula

