

LUNCH MENU

ランチメニュー

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	¥2,800
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
黒椒牛排	牛カルビの黒胡椒炒め Stir-fried beef, salt and black pepper flavor	¥2,600
海鮮豆腐	海鮮と豆腐のうま煮 Blaised seafood and tofu.....	¥2,400
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 (ふかひれスープ、中華蒸しパン二種、薬味付) Seafood salad with shark's fin soup, steamed Chinese bread, and condiments	¥2,600
炸醬麵	ジャージャー麵 Zhajiangmian	¥1,800
水菜鶏麵	鶏肉細切りと水菜の汁そば Soup noodles with shredded chicken and mizuna.....	¥1,800
辣椒炒飯	辣椒醬炒飯 Spicy fried rice Peking original chili sauce	¥1,800

[小籠包セット] +400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 ¥400

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

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	Combination of cold seasonal appetizers
三珍魚翅	—— 三種珍味のふかひれスープ	Shark fin soup with three famous delicacies
沙拉蝦仁	—— 海老のマヨネーズソース	Stir-fried prawn with mayonnaise sauce
茗荷鮮貝	—— ホタテと茗荷の炒め	Stir-fried scallops and Japanese ginger
黒醋牛頬	—— 和牛ほほ肉の黒醋仕立て	Wagyu cheek meat, black sweet and sour sauce
冷担々麵	—— 冷製タンタン麵	Cold dandan noodles
甜味點心	—— 本日のデザート	Today's dessert

COURSE MENU コースメニュー

CHINESE ■ 中華

北京ランチミニコース Peking Short Lunch Course ¥4,500

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. 黒醋焼猪と芙蓉蟹貝

松阪ポークの四角い黒酢豚と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

2. 黒椒牛排と海鮮豆腐

牛カルビの黒胡椒炒めと海鮮と豆腐のうま煮
Stir-fried beef, salt and black pepper flavor & Blaised seafood and tofu

[麺飯 Noodles / Rice]

1. 什景炒飯（五目炒飯）

Gomoku fried rice

または
or

2. 光麺（さっぱり葱の汁そば）

Spring onion soup noodles

JAPANESE ■ 和食

江戸ミニ会席 Edo Mini Lunch Course ¥4,500

小鉢 —— 二点

造里 —— 旬の二種盛り あしらい一式

煮物 —— 季節の炊き合わせ

揚物 —— 天婦羅盛り合わせ（海老二本、鱈一枚 野菜三点）

食事 —— 御飯 香の物 赤出汁

水菓子 —— ヨーグルトムース

Appetizer —— Two kinds

Sashimi —— Two kinds of seasonal sashimi

Simmered dish - Boiled seasonal vegetables

Deep fried —— Shrimp, Fish, Vegetable tempura

Rice —— Rice, Beef shigureni, Miso soup and Pickles

Dessert —— Yogurt mousse

花会席 Hana Lunch Course ¥6,000

小鉢 —— 三点

お椀 —— 蟹真丈 芽物

造里 —— 旬の二種盛り あしらい一式

揚物 —— 天婦羅盛り合わせ

強肴 —— 葱鮪鍋（天然鮪）

食事 —— 御飯 香の物 赤出汁

水菓子 —— ヨーグルトムース 抹茶わらび餅

Appetizer —— Three kinds

Soup —— Crab turnip, carrot, Yuzu

Sashimi —— Two kinds of seasonal sashimi

Deep fried —— Assorted tempuras

Simmered dish - Pot - Green Onion and tuna

Rice —— Rice, Miso soup and Pickles

Dessert —— Yogurt mousse, 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.



Book & Culture × 和洋中
職人ものがたり ミックスコース
Book & Culture Tale of Artisans × Combination Course

お一人様 ¥11,000

販売期間 2022年3月7日(月)～2022年6月12日(日)迄

Served 2022.3.7(Mon.)-2022.6.12(Sun.)

ザダイニングでは「花山椒」「プリムラ」「北京」の和洋中それぞれのこだわりがミックスされた特別コースをご用意しております。職人ものがたりで展 開される工芸品ともコラボし、蕪と海鮮を花仕立てに、デザートには人形ムースを仕込みました。ぜひコース料理を味わいながら探してみてください。

At The Dining, we have prepared a special course meal that combines each of the Japanese, Western, and Chinese flavors of "Hanasanshou," "Primula," and "Peking." We are also collaborating with artisans who are exhibiting their works by turning turnips and seafood into flowers as well as adding a doll mousse to our desserts. Please trying looking for them while tasting our course meal.

前菜 三段重

一ノ段 [和食]	餅鮑 露味噌 穴子南蛮漬け
二ノ段 [洋食]	スパニッシュオムレツ サーモンマリネ
三ノ段 [中華]	くらげの甘酢漬け 鶏の黒胡椒風味

スープ [洋食]	ハマグリのカラムチャウダー
海鮮 [中華]	車海老の湯引き 香味ソース
焼物 [和食]	鱒山吹焼き 揚げ馬鈴薯 天豆蜜煮 長芋香り漬け はじかみ
逸品 [中華]	北京ダック
メイン [中華]	東京ビーフの黒にんにく炒め 又は 海の幸のカブ詰め 花飾り
食事 [中華]	鯛入り生姜風味の中国粥
デザート [洋食]	苺のマリアージュ

Appetizer

First Japanese Plate	Mochi abalone, Butterbur miso, Conger eel
Second Western plate	Spanish Omelette, Salmon marinade
Third Chinese plate	Sweet and sour sauce pickled jellyfish, steamed chicken with sesame sauce

Western soup	Clam chowder
Chinese plate	Prawn (slightly boiled), vegetable sauce
Japanese dish	Grilled trout, Fried Potato, Boiled beans, Pickled Nagaimo Scent, Sweet and sour pickled ginger
Chinese dish	Roasted Peking duck skin
Chinese dish	Stir-fried TOKYO beef, black garlic flavor or Turnip stuffed with seafood
Chinese dish	Chinese porridge with sea bream
Western Dessert	Strawberry mariage

Book & Culture × 和洋中
職人ものがたり ミックスコース
Book & Culture Tale of Artisans × Combination Course

A LA CARTE

三段重前菜 Appetizer¥3,600

一ノ段 [和食]	餅鮑 露味噌 穴子南蛮漬け	First Japanese Plate	Mochi abalone , Butterbur miso, Conger eel
二ノ段 [洋食]	スパニッシュオムレツ サーモンマリネ	Second Western plate	Spanish Omelette, Salmon marinade
三ノ段 [中華]	くらげの甘酢漬け 鶏の黒胡椒風味	Third Chinese plate	Sweet and sour sauce pickled jellyfish, steamed chicken with sesame sauce

[洋食] ————— ハマグリのクラムチャウダー Clam chowder.....¥1,200

[中華] ————— 車海老の湯引き 香味ソース Prawn (slightly boiled), vegetable sauce.....¥1,000

[和食] ————— 鱒山吹焼き 揚げ馬鈴薯 天豆蜜煮 長芋香り漬け はじかみ¥1,200
Grilled trout, Fried Potato, Boiled beans, Pickled Nagaimo Scent, Sweet and sour pickled ginger

[中華] ————— 東京ビーフの黒にんにく炒め Stir-fried TOKYO beef, black garlic flavor¥2,400

[中華] ————— 海の幸のカブ詰め 花飾り Turnip stuffed with seafood.....¥2,400

[中華] ————— 鯛入り生姜風味の中国粥（ハーフサイズ） Chinese porridge with sea bream (half size).....¥1,200

※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.

SPECIALTY スペシャリティ

CHINESE ■ 中華 中国料理北京 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

..... ¥3,500



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

..... ¥3,500



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

..... ¥3,500

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 牛リブロースのすき焼き サラダ 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 お造り二種 鯛のかぶと煮 サラダ 御飯 赤出汁 香の物
Small appetizer, Two kinds of seasonal sashimi
Simmered sea bream head, Salad, Rice, Miso soup and Pickles

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) ¥2,400
TOKYO beef hamburger steak (with soup and salad, bread or rice)

ランチミニコース Primula Mini Lunch Course ¥4,500

前菜 2 種盛合わせ
本日のスープ 又はオニオングラタンスープ (+¥600)
メインディッシュ◇下記よりお選び下さい◇
| 東京ビーフハンバーグ
| US リブロースステーキ (+¥1,600)
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 (+¥600)
Main dish : Please choose from the main dish
| TOKYO beef hamburger steak
| Grilled US rib steak(+1,600)
Bread or rice
Dessert, Coffee or tea

※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

DESSERT	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

DESSERT	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
	ヨーグルトムース	小豆白玉最中 Yogurt mousse, Monaka sandwich of bean paste and sticky rice balls ..	¥1,000

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 (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

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
	紅茶 (ダーズリン)	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	

