

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
鶏粥魚翅	鶏のすり身とふかひれのスープ	Chicken and shark fin soup
沙拉果蝦	車海老のマヨネーズソース	Stir-fried prawn, mayonnaise sauce
豉辣星鰻	柔らかあなごの豆豉風味	Braised conger eel, black bean flavor
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
金銀扒排翅	ふかひれの姿煮 黄ニラともやし添え	Braised shark fin with yellow chinese chive and bean sprouts
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・豆豉炒鮑魚	東京ビーフの黒にんにく風味 又は 鮑と野菜の豆豉炒め	TOKYO beef, scent of black garlic or Stir-fried abalone and vegetables, black bean flavor
星鰻籠炒飯・腐皮蛋湯麵	セイロ入りあなごのチャーハン 又は 湯葉と卵のとろみ汁そば	Fried rice of conger eel 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

カツオのタタキ スモークオイルとトマトソース 生ハムと野菜のグレッグ	Bonito tataki, smoked oil and tomato sauce Prosciutto and vegetable, Greek style
オニオングラタンスープ	Onion gratin soup
スペルト小麦と枝豆のリゾット風 豚バラコンフィ添え	Spelt wheat and green soybeans risotto with pork confit
スズキポワレ アクアパッツァ仕立て	Pan-fried sea bass, acqua pazza style
USリブロースステーキ	Grilled US rib steak
チーズとドライフルーツ	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 — 帆立 海老マリネ 蛸小倉煮
新もずく 叩き芋 鱧 梅肉 湯葉 雲丹 鼈甲餡
お椀 ——— もろこし摺り流し 鱧真丈 順才 枝豆 花穂 長葱
造里 ——— 鯛薄造り あしらい一式 酢橘酢 赤卸し 浅葱
焼物 ——— 鱧蓼味噌焼き 甘唐辛子 落当座煮 酢取り花蓮根 谷中生姜 諸味噌
強肴 ——— 黒毛和牛嶺岡仕立て 季節野菜添え
食事 ——— 水沢うどん 又は 握り寿司三貫
水菓子 ——— ヨーグルトムース 山桃蜜煮 梅ゼリー 抹茶わらび餅

Appetizer — Scallop, Marinated shrimp, Simmered octopus, Mozuku, Potatoes, Pike conger, Plum, Yuba, Sea urchin, Bean paste
Soup ——— Corn, Deep-fried pike conger, Watershield, Green soybeans, Hanaho, Green Onion (Pepper)
Sashimi ——— Sea bream sashimi, Flowered turnip, Sudachi, Red grated radish, Green onion
Yakimono — Grilled sea bass with miso
Sweet pepper, Butterbur, Vinegar lotus root, Ginger, Miso
Simmered dish - Kuroge wagyu Mineoka Style
Rice ——— Mizusawa Udon noodle or Nigiri sushi (three pieces)
Dessert ——— Yogurt mousse, Bayberry, Plum jelly
Warabi-mochi, Jelly made from starch with Matcha

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

二段重前菜 — 帆立 海老マリネ 蛸小倉煮
新もずく 叩き芋 鱧 梅肉 湯葉 雲丹 鼈甲餡
お椀 ——— もろこし摺り流し 鱧真丈 順才 枝豆 花穂 長葱
造里 ——— 本鮪 鯛 牡丹海老 あしらい一式
焼物 ——— 鮑バター焼き 鱧蓼味噌焼き 稚鮎南蛮漬け
甘唐辛子 落当座煮 酢どり花蓮根 南瓜カステラ 谷中生姜
凌ぎ ——— 鮎魚女揚げ卸し 茄子 散らし木の芽
強肴 ——— 黒毛和牛嶺岡仕立て 季節野菜添え
食事 ——— 水沢うどん 又は 鰻茶漬け
水菓子 ——— ヨーグルトムース 山桃蜜煮 抹茶わらび餅 小豆白玉最中

Appetizer — Scallop, Marinated shrimp, Simmered octopus, Mozuku, Potatoes, Pike conger, Plum, Yuba, Sea urchin, Bean paste
Soup ——— Corn, Deep-fried pike conger, Watershield, Green soybeans, Hanaho, Green Onion (Pepper)
Sashimi ——— Bluefin tuna, Sea bream, Shrimp, Flowered turnip
Yakimono — Grilled abalone with butter, grilled sea bass with miso, fish pickles
Sweet pepper, Butterbur, Vinegar lotus root, Pumpkin, Ginger
Shinogi dish — Deep-fried greenling, Eggplant, tree bud
Simmered dish - Kuroge wagyu Mineoka Style
Rice ——— Mizusawa Udon noodle or Eel rice soup
Dessert ——— Yogurt mousse, Bayberry,
Warabi-mochi, Jelly made from starch with Matcha
Monaka sandwich of bean paste and sticky rice balls

※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

カツオのタタキ スモークオイルとトマトソース Bonito tataki, smoked oil and tomato sauce	¥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
水沢うどん Mizusawa Udon 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
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

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

