

# 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
洋葱牛肉	牛肉と玉葱、野菜の炒め Stir-fried Beef and onion .....	¥2,600
干焼蝦魷	海老とイカのチリソース Stir-fried shrimp and cuttlefish Chili sauce .....	¥2,400
麻婆豆腐	北京式 麻婆豆腐 Braised tofu and minced beef Chili sauce.....	¥2,200

## NOODLES / OTHERS 麵飯、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
担々麵	担々麵 Spicy Szechuan sesame noodles .....	¥1,800
両面黄	五目あんかけ焼きそば Chow mein topped with chicken, seafood, and vegetables Starchy sauce .....	¥1,800
牛排炒飯	牛カルビの黒胡椒炒飯 Fried rice of beef ribs with black pepper .....	¥1,800

#### [ 小籠包セット ] +400 円

麵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
藩茄魚翅	ふかひれとトマトの上湯スープ	Shark fin and tomato in top-grade Chinese soup stock
香糟菜蝦	海老と野菜の香糟風味	Shrimps and vegetables, Xiang zao flavor
水菜鶏絲	鶏と水菜のさっぱり塩炒め	Stir-fried chicken and potherb mustard, salt flavor
金沙猪排	松阪ポークの香り煮 金沙仕立て	Braised Matsuzaka pork, Kinsa style
星鰻炒飯	穴子のチャーハン	Fried rice of conger eel
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 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. 洋葱牛肉 干焼蝦蛄

牛肉と玉葱、野菜の炒めと海老とイカのチリソース  
Stir-fried Beef and onion & Stir-fried shrimp and cuttlefish Chili sauce

[麺飯 Noodles / Rice]

1. 什景炒飯（五目炒飯）

Gomoku fried rice

または  
or

2. 光麵（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 tempura  
Simmered dish - Pot - Green Onion and tuna  
Rice —— Rice, Miso soup and Pickles  
Dessert —— Yogurt mousse, Warabi-mochi

## WESTERN ■ 洋食

【予約制】こちらのコースは予約制となります。（前日 17 時迄）  
Reservations are required by 5:00 p.m. the previous day

### ランチコース Primula Lunch Course ..... ¥6,000

カツオのタタキ ガスパッチョソース  
本日のスープ  
スペルト小麦と枝豆のリゾット  
メカジキのソテー バルサミコソース  
ハーブ豚ロースグリル マスタードソース  
アバンデセール  
シェフズデザート コーヒー or 紅茶

Bonito tataki with gazpacho  
Today's soup  
Spelt wheat and green soybeans risotto  
Sauteed swordfish, balsamic sauce  
Grilled herb pork, mustard sauce  
Avant dessert  
Chef's 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.



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6月13日(月)～2022年9月4日(日)迄

Served 6.13.2022 - 9.4.2022

ザダイニングでは「花山椒」「プリムラ」「北京」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。今回のメイン料理は【涼】をテーマに、旬の鮮魚と野菜のパピヨット(紙包焼き)にすっきり切れの良いソースを添えて江戸扇子に見立てました。デザートでは江戸切子の色彩や光の屈折をイメージした二種の葡萄ゼリーをお楽しみください。

The restaurant The Dining offers a special course that includes discerning dishes of Japanese “Hanasansho”, Western “Primula” and Chinese “Peking”. Under the theme of “Ryo”, the main dish, papillotes (paper-wrapped grilled) with seasonal fresh fish and vegetables is served with clean tasting sauce to make it look like an Edo-sensu.

前菜 三段重

一ノ段 [和食]	湯葉 蛸小倉煮
二ノ段 [洋食]	生ハムとイチジク 野菜のグレッグ
三ノ段 [中華]	アヒルの卵黄の塩漬けと豚耳 海老の香菜ソース和え

御椀 [和食]	冷製もろこし摺り流し
温前菜 [洋食]	サマートリュフのリゾット
揚物 [中華]	たらば蟹の蜂巢揚げ チリソースと共に
口直し [洋食]	柚子シャーベット
メイン [洋食]	仔羊ロース肉ポワレ パータブリック包みバルサミソースとバジルピスト 又は 本日の鮮魚と夏野菜のパピヨット バルサミコとレモン添え
デザート [洋食]	クレームダンジュ マンゴーソース
水菓子 [和食]	二種の葡萄ゼリー江戸切子見立て

Appetizer

First Japanese Plate	Yuba, Simmered octopus
Second Western plate	Prosciutto, fig and vegetable, Greek style
Third Chinese plate	Salted duck yolk and pig's ear, shrimp with coriander sauce

Japanese soup	Corn Soup
Western plate	Summer truffle risotto
Chinese dish	Fried king crab with chili sauce
Western dish	Yuzu sherbet
Western dish	Pan-fried lamb loin, balsamic sauce and basil pist or Papillote of today's fresh fish and summer vegetables, served with balsamic vinegar and lemon
Western Dessert	Crème d'ange, mango sauce
Japanese Dessert	Two kinds of grape jelly, Edo Kiriko style

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]	湯葉 蛸小倉煮	First Japanese Plate	Yuba, Simmered octopus
二ノ段 [洋食]	生ハムとイチジク 野菜のグレッグ	Second Western plate	Prosciutto, fig and vegetable, Greek style
三ノ段 [中華]	アヒルの卵黄の塩漬けと豚耳 海老の香菜ソース和え	Third Chinese plate	Salted duck yolk and pig's ear, shrimp with coriander sauce

[和食] ————— 冷製もろこし摺り流し Corn Soup ..... ¥1,000

[洋食] ————— サマートリュフのリゾット Summer truffle risotto ..... ¥1,000

[中華] ————— たらば蟹の蜂巢揚げ チリソースと共に Fried king crab with chili sauce ..... ¥1,200

[洋食] ————— 仔羊ロース肉ポワレ パータブリック包みバルサミコソースとバジルピスト ..... ¥2,400  
Pan-fried lamb loin, balsamic sauce and basil pist

[洋食] ————— 本日の鮮魚と夏野菜のパピヨット バルサミコとレモン添え ..... ¥2,400  
Papillote of today's fresh fish and summer vegetables, served with balsamic vinegar and lemon

[洋食] ————— クレームダンジュ マンゴーソース Crème d'ange, mango sauce ..... ¥800

[和食] ————— 二種の葡萄ゼリー江戸切子見立て Two kinds of grape jelly, Edo Kiriko style ..... ¥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

..... ¥3,500



## 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

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

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

# DRINK MENU ドリンクメニュー

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	

