

THE DINING

Primula 北京 三玄

プリムラ

ディナーコース 8,500円 (税・サ含む)

本日の鮮魚のカルパッチョ

オニオングラタンスープ

サルシッチャとフェットチーネ

サーモンポワレ ブルギニョンバター

国産サーロイングリル

チーズセレクション

シェフズデザート コーヒーor 紅茶

大和屋三玄

ディナーコース 8,500円 (税・サ含む)

前菜

柿の白和え 栗渋皮煮 花蓮根 小巻玉子 トマトマヨネーズ射込み
安納芋松風 银杏松葉刺し 胡麻豆腐唐墨まぶし

お椀

かに白玉包み 細湯葉 きのご色々 柚子

造り

鮪 紅葉鯛 あしらひ

焼物

鮭豊年焼

海老芋からあげ 才巻海老東寺揚げ 公孫樹煎餅 菊蕪 冠茸
黒染牛蒡

煮物替わり

黒毛和牛の嶺岡仕立て

食事

いくら御飯 香の物 赤出汁

水菓子

和三盆ぶりん 果実

北京

ディナーコース 8,500円 (税・サ含む)

京彩四拌

四種冷菜盛り

蟹黄魚翅

蟹と鶏の卵入りふかひれスープ

干明明蝦

車エビのチリソース

海鮮双片

イカとホタテ、野菜の塩炒め

黒醋焼猪

松阪ポークの四角い黒酢豚

光麵・炒飯

さっぱり葱の汁そば

又は

五目チャーハン

甜味點心

デザート



ザ ダイニング 内観パース