

## ランチメニュー / Lunch menu

### 瑠璃 <sup>るり</sup> Blue Azure

彩り点心コース *Dim Sum course*

¥3,240

三宝冷福拼盆	前菜の盛り合わせ <i>Selected appetizers</i>
香港式五點品	香港式点心五種 <i>Selected dim sum (5 kinds)</i>
腰果辣炒鷄丁	鶏肉とカシューナッツのピリ辛炒め <i>Stir-fried spicy chicken and cashew nuts</i>
是日美味炒飯	本日のおすすめチャーハン <i>Today's fried rice</i>
精美凍甜點品	デザート <i>Dessert</i>

### 水晶 <sup>すいしゅう</sup> Crystal

北京ダックコース *Beijing Duck course*

¥6,000

四大海福拼盆	前菜の盛り合わせ <i>Selected appetizers</i>
香港式三點品	香港式点心三種 <i>Selected dim sum (3 kinds)</i>
北京式片皮鴨	名物 ペキンダック <i>Beijing duck</i>
紫菜海鮮宝羹	福建岩海苔と海鮮のスープ <i>Seafood soup with seaweed</i>
田園香炒時蔬	野菜の香り炒め <i>Stir-fried vegetables</i>
是日美味炒飯	本日のおすすめチャーハン <i>Today's fried rice</i>
精美凍甜點品	デザート <i>Dessert</i>

あいぎく

藍玉 Aquamarine

フカヒレスープコース Shark's Fin Course

¥8,500

四大海福拼盆	前菜の盛り合わせ <i>Selected appetizers</i>
香港式三點品	香港式点心三種 <i>Selected dim sum (3 kinds)</i>
北京式片皮鴨	名物 ペキンダック <i>Beijing duck</i>
海鮮竹笙魚翅	ふかひれとキノガサ茸、海鮮のスープ <i>Shark's fin soup with seafood and Kinugasa mushroom</i>
豉汁炒鶏肉球	鶏肉のブラックビーンソース炒め <i>Stir-fried Chicken with black bean sauce</i>
田園香炒時蔬	野菜の香り炒め <i>Stir-fried vegetables</i>
金沙蟹肉炒飯	蟹肉と塩漬け卵のチャーハン <i>Crab meat fried rice with salted egg</i>
精美凍甜點品	デザート <i>Dessert</i>

さんご

珊瑚 Coral

シェフズ スペシャル Chef's Special Course

¥10,500

特式四色拼盆	前菜の盛り合わせ <i>Selected appetizers</i>
是日厨師海鮮	本日の特選海鮮料理 <i>Today's seafood</i>
北京式片皮鴨	名物 ペキンダック <i>Beijing duck</i>
海參花膠燉翅	ナマコ、浮き袋、フカヒレ入り上湯蒸しスープ <i>Steamed shark's fin soup with sea cucumber and fish maw</i>
山葵炒牛肉柳	牛リブローズの山葵炒め <i>Stir-fried beef with wasabi sauce</i>
田園香炒時蔬	野菜の香り炒め <i>Stir-fried vegetables</i>
XO海鮮炒飯	海鮮入りXO醬チャーハン <i>Seafood fried rice with X.O sauce</i>
特式美甜品盆	特選デザート <i>Dessert</i>

## 紫翠玉 Alexandrite

季節感コース Seasonal special course

¥16,000

特式焼味拼盆	金華叉焼入り前菜の盛り合わせ <i>Selected appetizers with "Kinka" pork</i>
是日厨師海鮮	本日の特選海鮮料理 <i>Today's seafood</i>
北京式片皮鴨	名物 ペキンダック <i>Beijing duck</i>
紅焼吉切排翅	フカヒレの姿煮込み <i>Braised whole shark's fin</i>
葡汁青大螯蝦	オマールブルーのマカオ風ターメリックココナッツソース <i>Braised blue lobster with coconut and turmeric sauce</i>
梅肉黒醋猪柳	イベリコ豚の梅肉黒酢炒め <i>Stir-fried Iberian pork with black vinegar and salted plum sauce</i>
蝦醬海鰻炒飯	穴子と茄子のピリ辛海老味噌チャーハン <i>Spicy fried rice with conger eel and eggplant (*with shrimp paste)</i>
特式美甜品盆	特選デザート <i>Dessert</i>

※各コースはお二人様よりご注文いただけます。

※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する可能性がございます。

※表示価格に別途サービス料10%、消費税8%を加算させていただきます。

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係りの者にお申し付けください。

※Our courses require a minimum of two persons ordering the same menu.

※Menus are subject to change without notice.

※All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% service charge and 8% consumption tax.

※Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.