

ランチメニュー / Lunch menu

瑠璃 ^{るり} 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>
豉汁茄子蝦仁	海老と茄子の豆豉炒め <i>Stir-fried shrimp and eggplant with black bean sauce</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 ^{すいしょう} 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>
翡翠海鮮宝羹	海鮮とほうれん草のスープ <i>Seafood and spinach soup</i>
田園香炒時蔬	旬野菜の香り炒め <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>

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>
蟹肉冬茸魚翅	ふかひれと蟹肉、すり流し冬瓜のスープ <i>Shark's fin soup with crab meat and winter melon</i>
富麗華酒牛柳	牛リブローズの富麗華酒炒め <i>Stir-fried beef with Chinese Shaoxing wine flavor</i>
田園香炒時蔬	旬野菜の香り炒め <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>
精美凍甜點品	デザート <i>Dessert</i>

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>
鮑魚絲魚翅羹	ふかひれとアワビのスープ <i>Shark's fin soup with abalone</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>
田園香炒時蔬	旬野菜の香り炒め <i>Stir-fried vegetables</i>
松露和牛炒飯	和牛チャーハン トリュフの香り <i>Wagyu fried rice with truffle flavor</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>
清蒸鮮鮑魚	活け鮑の広東式あっさり蒸し <i>Steamed abalone with soy sauce</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>
黒大蒜鮮鱸魚	鮮魚スズキの熟成黒ニンニク炒め <i>Braised sea bass with black garlic sauce</i>
芥末炒和牛肉	和牛と旬野菜の山葵炒め <i>Stir-fried Wagyu with Wasabi 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、予告なく変更する場合がございます。

※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.