

ランチコース / Lunch course

^{るり} 瑠璃 Blue Azure

1名様より

彩り点心コース *Dim Sum Course*

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 三宝冷福拼盆

香港式点心 五種

Selected dim sum (5 kinds) / 香港式五點品

鎮江産黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar / 鎮江黒醋排骨

本日のチャーハン

Today's fried rice / 即日厨師炒飯

デザート

Dessert / 精美凍甜点品

¥3,240

(税・サービス料別)

^{すいしょう} 水晶 Crystal

2名様より

北京ダックコース *Beijing Duck Course*

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 四大海福拼盆

香港式点心三種

Selected dim sum (3 kinds) / 香港式三色点心

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

蟹肉と豆腐、あおさ海苔のスープ

Crab meat and tofu soup with seaweed / 青海苔蟹肉豆腐羹

海老の宮保ピリ辛炒め

Stir-fried shrimp with sweet chili sauce / 宮保鮮蝦仁

本日のチャーハン

Today's fried rice / 即日厨師炒飯

デザート

Dessert / 精美凍甜点品

¥6,000

(税・サービス料別)

藍玉 *Aquamarine*

2名様より

ふかひれスープコース *Shark Fin Soup Course*

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 四大海福拼盆

香港式点心三種

Selected dim sum (3 kinds) / 香港式三色点心

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

蟹肉と夏草花のふかひれスープ

Shark fin soup with crab meat and mushroom / 蟹肉夏草花魚翅

大海老と旬野菜の炒め

Stir-fried prawn with seasonal Chinese greens / 時菜炒蝦球

和牛のチャーハン 地辛子風味

Wagyu fried rice with Japanese mustard / 地辛子和牛炒飯

デザート

Dessert / 精美凍甜點品

¥8,500

(税・サービス料別)

珊瑚 *Coral*

2名様より

シェフズ スペシャル *Chef's Special Course*

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 特式四色拼盆

鮮貝と旬野菜の炒め 木姜油の香り

Stir-fried clam with flavored oil / 木姜油時菜炒鮮貝

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

ふかひれと金華ハム、キヌガサ茸の極上蒸しスープ

Steamed soup with shark fin and "Kinka" ham / 火竹筴火腿燉魚翅

牛リブローズのXO醬炒め

Stir-fried beef with X.O sauce / XO醬炒牛柳

青菜の炒め

Stir-fried vegetables / 田園香炒時蔬

桜海老と新玉葱のチャーハン

Fried rice with sakura shrimp / 桜蝦洋葱炒飯

デザート

Dessert / 精美凍甜點品

¥10,500

(税・サービス料別)

金華叉焼入り前菜の盛り合わせ

Selected appetizers with "Kinka" pork / 特式焼味拼盆

シラウオと百合根の滑らかミルク炒め

Stir-fried ice fish and lily bulb with creamy egg white / 白飯魚炒鮮奶

ふかひれの姿煮込み

Braised whole shark fin / 紅焼吉切排翅

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

和牛の花椒麻醬ソース炒め

Stir-fried Wagyu with Sichuan chili sauce / 花椒麻醬炒和牛

春野菜の炒め

Stir-fried vegetables / 清炒季節菜

あわび、トリュフ、干し貝柱の煮込みチャーハン

Fried rice with abalone and dried scallop with truffle flavor / 松露鮑汁砂鍋炒飯

デザート

Dessert / 特式美甜品盆

¥16,000

(税・サービス料別)

※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あります。

※表示価格に別途サービス料10%、消費税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。

※Menus are subject to change without notice.

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

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