

ランチコース / Lunch course

^{るり}
瑠璃 *Blue Azure*

¥3,500

彩り点心コース *Dim Sum Course*

1名様より

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

海老と新ゴボウのチリソース煮

Stir-fried shrimp and burdock with chili sauce / 乾焼牛蒡片麩蝦仁

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

^{すいしょう}
水晶 *Crystal*

¥6,000

2名様より

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) / 香港式三色點品

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

干し貝柱と板春雨、白菜のスープ

Chinese cabbage and wide vermicelli soup with dried scallop / 粉皮白菜干貝羹

香ばしい白魚とインゲン豆の干し海老炒め

Stir-fried green beans and dried shrimp with icefish / 蝦米四季豆白飯魚

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

※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%、消費税を頂戴いたします。

※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.*

珊瑚 *Coral*

¥10,000

2名様より

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 特式四色拼盆

大海老とそら豆の炒め 木姜油の香り

Stir-fried prawn and broad beans with flavored oil / 木姜油蚕豆炒蝦球

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

海鮮とアスパラガスの卵白ふかひれスープ

Shark fin and seafood soup with egg white / 蛋白海鮮魚翅

鮮魚ハタの香港漁師風ガーリック揚げ

Deep fried grouper with garlic flavor / 避風塘石斑球

イベリコ豚と芽キャベツの回鍋肉

Stir-fried Iberian pork and brussels sprouts with chili and sweet miso sauce / 小卷菜芯回鍋肉

蟹肉と飛子の青紫蘇チャーハン

Crab meat and flying fish roe fried rice with green perilla / 青紫蘇蟹肉魚子炒飯

デザート

Dessert / 精美凍甜品

翠玉 *Emerald*

¥18,000

2名様より

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 四大海福拼盆

赤貝と新タケノコの湯引き

Parboiled ark shell and bamboo shoot with soy sauce / 白灼冬筍赤貝

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

ふかひれの姿煮込み 乾貨干し貝柱ソース

Braised whole shark fin with dried scallop sauce / 干貝扒大排翅

白魚とユリ根のふんわりミルク炒め

Stir-fried icefish and lily bulb with creamy egg white / 芙蓉百合白飯魚

イベリコ豚と香菜の炒め ピリ辛蝦醬とレモングラスの香り

Stir-fried Iberian pork and coriander with chilli paste / 越南式香菜猪片

トリュフ香る和牛チャーハン

Wagyu fried rice with truffle flavor / 松露和牛炒飯

デザート

Dessert / 特式凍甜品盆

蒼玉 *Sapphire*

¥25,000

2名様より

金華豚又焼入り 前菜の盛り合わせ

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

大海老と新タケノコのジンジャーソース炒め

Stir-fried prawn and bamboo shoot with ginger sauce / 姜葱冬筍蝦球

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

特上ふかひれの煎り焼き 上湯ソース

Stir-fried shark fin in special soup / 冬菇干煎魚翅

活けあわびの広東式あっさり醤油蒸し

Steamed abalone with soy sauce / 清蒸鮮鮑魚

和牛と芽キャベツの沙茶醬炒め

Stir-fried Wagyu and brussels sprouts with Chinese barbecue sauce / 沙茶小卷菜芯和牛

タラバ蟹とセリの卵白チャーハン 柚子香るスープを添えて

Crab meat and Japanese parsley fried rice with egg white / 芥菜北海蟹蛋白炒飯

デザート

Dessert / 精美凍甜点品

琥珀 *Amber*

¥36,000

2名様より

金華豚又焼入り 前菜の盛り合わせ

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

北海ミズダコと新タケノコの湯引き

Parboiled giant pacific octopus and bamboo shoot with soy sauce / 白灼冬筍章魚

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

ふかひれ、あわび、乾貨と薬膳の極上蒸しスープ

Traditional Chinese medicinal soup / 琥珀宮佛跳墙

伊勢海老と新ゴボウのチリソース煮 青菜添え

Braised spiny lobster and burdock with chili sauce / 干烧牛蒡片麵龍蝦

和牛フィレ肉の炒め 熟成黒ニンニクと蜂蜜のソースで

Stir-fried Wagyu fillet with honey and black garlic sauce / 蜜汁黑蒜牛腩利

タラバ蟹とセリの卵白チャーハン 柚子香るスープを添えて

Crab meat and Japanese parsley fried rice with egg white / 芥菜北海蟹蛋白炒飯

海燕の巣のデザート

Bird's nest dessert / 是日冰鎮官燕