

## ランチコース / Lunch course

### 瑠璃 *Blue Azure*

1名様より ¥3,850

彩り点心コース *Dim Sum Course*

(税込・サービス料別)

#### 前菜の盛り合わせ

*Selected appetizers* / 三宝冷福拼盆

#### 点心五種

*Selected dim sum (5 kinds)* / 即日五色點品

#### 牛リプロースの炒め 茎わさびの風味で

*Stir-fried beef with wasabi stem flavor* / 芥末助牛柳

#### 本日のチャーハン

*Today's fried rice* / 即日廚師炒飯

#### デザート

*Dessert* / 精美凍甜點品

### 水晶 *Crystal*

2名様より ¥6,600

(税込・サービス料別)

#### 前菜の盛り合わせ

*Selected appetizers* / 四大海福拼盆

#### 点心三種

*Selected dim sum (3 kinds)* / 即日三色點品

#### 名物 北京ダック

*Beijing duck* / 北京式片皮鴨

#### 干し貝柱と蕪のすり流しスープ

*Pureed turnip soup with dried scallop* / 干貝蕪菜羹

#### 鶏肉と栗のオイスターソース煮込み

*Braised chicken and chestnuts with oyster sauce* / 栗子炆鷄球

#### 本日のチャーハン

*Today's fried rice* / 即日廚師炒飯

#### デザート

*Dessert* / 精美凍甜點品

※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。

※記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料10%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, inclusive of consumption tax and subject to an additional 10 % service charge.*

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

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 特式四色拼盆

大海老の青紫蘇炒め 翡翠ソース

Stir-fried prawn with green perilla sauce / 碧緑炒蝦球

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

滋味 乾燥茸とふかひれ詰め衣笠茸の蒸しスープ

Steamed shark fin and mushroom soup / 七宝菇嫩竹笙釀魚翅

点心 三種

Selected dim sum (3 kinds) / 即日三色點品

やまゆり豚と旬野菜の炒め 梅肉黒酢ソース

Stir-fried Yamayuri pork and vegetables with vinegared plum sauce / 梅香黒醋猪肉

和牛のチャーハン 地辛子風味

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

デザート

Dessert / 精美凍甜点品

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 四大海福拼盆

スミカの青紫蘇炒め 翡翠ソース

Stir-fried calamari with green perilla sauce / 碧緑炒鮮魷

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

ふかひれの姿煮込み 濃厚白湯ソースで

Braised whole shark fin / 濃白湯大排翅

鮮魚ハタの香り揚げ 塩卵とトリュフの衣和え

Deep fried grouper with truffle scented and salted egg sauce / 松露金沙斑球

やまゆり豚と旬野菜の炒め オイスターソースと花椒クミンの香り

Stir-fried Yamayuri pork with cumin flavored oyster sauce / 花椒孜然蛎油猪柳

ムカゴと花びら茸の煮込みチャーハン

Baby yam and mushroom fried rice / 干貝珠芽砂鍋炒飯

デザート

Dessert / 特式凍甜点品

蒼玉 *Sapphire*

2名様より ¥27,500

(税込・サービス料別)

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*

活けあわびの青紫蘇炒め 翡翠ソース

*Stir-fried abalone with green perilla sauce / 碧緑炒鮑片*

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 柚子香る上湯ソース

*Stir-fried shark fin with yuzu citron flavored special sauce / 柚香冬菇干煎翅*

伊勢海老と板春雨の麻辣醬煮込み

*Braised spiny lobster with chili pepper sauce / 麻辣粉皮龍蝦*

和牛の湯引き 昆布風味のあっさり醤油

*Par-boiled Wagyu with kelp soy sauce / 白灼鮮菇和牛*

ムカゴと花びら茸の煮込みチャーハン

*Baby yam and mushroom fried rice / 干貝珠芽砂鍋炒飯*

デザート

*Dessert / 特式三色甜品盆*

琥珀 *Amber*

2名様より ¥39,600

(税込・サービス料別)

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*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 北京式片皮鴨*

伊勢海老 老酒風味ジンジャーソース

*Stir-fried spiny lobster with ginger sauce / 老酒姜葱龍蝦*

ふかひれとあわび、乾貨と薬膳の極上スープ

*Traditional Chinese medicinal soup / 琥珀宮式佛跳牆*

鮮魚ハタとジロール茸のきのこクリームソース煮

*Braised grouper and chanterelle mushroom with cream sauce / 奶油鷄油菌石斑球*

和牛フィレ肉 雲南式ハーブ炒め

*Stir-fried Wagyu fillet with fresh herbs, Yunnan style / 薄荷雲南牛腩利*

上海蟹のあんかけつゆ麵

*Shanghai crab noodle soup / 大閘蟹湯麵*

デザート

*Dessert / 精美凍甜点品*