

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

海老と旬野菜の炒め

Stir-fried and lightly salted shrimp with seasonal vegetables / 芥菜炒蝦仁

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

白身魚のトウチ煮込み

Braised white fish with black bean sauce / 豆豉旬菜魚球

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.*

珊瑚 *Coral*

2名様より ¥11,000

(税込・サービス料別)

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 特式四色拼盆

赤貝の湯引き あっさり醤油

Par-boiled ark shell with soy sauce / 白灼鮮赤貝

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

牛リプロースの花椒麻醬炒め

Stir-fried beef with Sichuan chili sesame sauce / 花椒麻牛柳

桜海老のチャーハン 甘酢生姜の香り

Sakura shrimp fried rice with pickled ginger / 桜蝦美炒飯

デザート

Dessert / 精美凍甜點品

翠玉 *Emerald*

2名様より ¥19,800

(税込・サービス料別)

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 四大海福拼盆

赤貝と九条葱の黒胡椒炒め

Stir-fried ark shell and Kujo green onion with black pepper / 葱爆京葱赤貝

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

ふかひれの姿煮込み 濃厚白湯ソースで

Braised whole shark fin / 濃白湯大排翅

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

トリュフ雲呑のきのこクリームソース 花山椒アクセント

Truffle wonton with creamy mushroom sauce / 花椒奶油松露雲呑

桜海老のチャーハン 甘酢生姜の香り

Sakura shrimp fried rice with pickled ginger / 桜蝦美炒飯

デザート

Dessert / 特式凍甜品盆

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

姿ふかひれと堀川牛蒡の極上スープ

Steamed whole shark fin soup with Horikawa burdock / 堀川牛蒡燉排翅

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 / 白灼鮮茹和牛

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

伊勢海老の青紫蘇炒め 翡翠ソース

Stir-fried spiny lobster with green perilla sauce / 碧緑鮮龍蝦

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 / 柚香冬茹干煎翅

あわびとナマコの煮込み

Braised abalone and sea cucumber with oyster sauce / 蠔皇海參鮑魚

和牛フィレ肉 蜂蜜と黒ニンニクのソース

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

上海蟹のあんかけつゆ麺

Shanghai crab noodle soup / 大閘蟹湯麵

デザート

Dessert / 精美凍甜点心