

ランチコース / Lunch course

^{るり}
瑠璃 Blue Azure

1名様より ¥3,850

(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

細切り豚肉とピーマンの炒め 梅肉黒酢風味

Stir-fried shredded pork and green pepper with vinegared plum sauce / 梅肉黒酢青椒肉糸

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

^{すいしょう}
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

海鮮とジュンサイのとろみスープ

Water shield and seafood soup / 蓴菜海鮮羹

大海老と茄子の魚香ソース炒め

Stir-fried prawn and eggplant with yuxiang sauce / 魚香茄瓜蝦球

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

大海老のXO醬炒め

Stir-fried prawn with XO sauce / XO醬蝦球

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

海鮮とトリュフのふかひれスープ

Shark fin and seafood soup with truffle flavor / 松露海鮮魚翅

点心 三種

Selected dim sum (3 kinds) / 即日三色點品

やまゆり豚のブラックビーンソース炒め

Stir-fried Yamayuri pork and vegetables with black bean sauce / 豉汁山百合猪肉

鶏せせり肉とトウモロコシのチャーハン

Chicken and corn fried rice / 粟米雞粒炒飯

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

スミカの青紫蘇炒め 翡翠仕立て

Stir-fried calamari with green perilla sauce / 碧綠炒鮮魷

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

ふかひれの煮込み 濃厚白湯ソースで

Braised whole shark fin / 濃白湯大排翅

穴子の実山椒揚げ

Deep fried conger eel with Japanese green peppercorns / 実山椒炸星鰻

やまゆり豚の梅肉黒酢ソース炒め

Stir-fried Yamayuri pork and vegetables with vinegared plum sauce / 梅肉黒醋猪肉

和牛とトリュフのチャーハン

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*

2名様より ¥27,500

(税込・サービス料別)

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 四大海福拼盆

鮮魚と旬野菜の炒め

Stir-fried and lightly salted white fish with seasonal vegetables / 油泡旬菜鱸魚

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

特上ふかひれと枸杞の実の薬膳蒸しスープ

Steamed shark fin and wolfberry soup / 准杞紅棗燉排翅

帆立貝の柑橘香るジュンサイソース

Stir-fried scallop with sudachi scented water shield sauce / 蓴菜酢橘帶子

仔羊ロース肉の炒め 富乳バジルソース

Stir-fried lamb meat with fermented bean curd sauce / 富乳羅勒羊肉

穴子と茄子、青紫蘇のピリ辛蝦醬チャーハン

Conger eel, eggplant and green perilla fried rice with chili shrimp paste / 星鰻茄瓜炒飯

デザート

Dessert / 精美凍甜點品

琥珀 *Amber*

2名様より ¥39,600

(税込・サービス料別)

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 四大海福拼盆

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 and crab meat with special thick sauce / 蟹肉干煎翅

あわびとナマコの煮込み

Braised abalone and sea cucumber with oyster sauce / 蛎皇海參鮑甫

伊勢海老と板春雨の麻辣醬炒め

Stir-fried spiny lobster and vermicelli with chili sauce / 麻辣醬粉皮龍蝦

和牛フィレ肉 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

海老雲吞入りつゆそば 極細香港麵

Noodle soup with shrimp wanton / 蝦雲吞香港麵

海燕の巢のデザート

Bird's nest dessert / 是日冰鎮官燕