

## ランチコース / Lunch course

<sup>るり</sup>  
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

### 海老と空心菜の炒め

*Stir-fried shrimp and water spinach* / 通菜炒蝦仁

### 本日のチャーハン

*Today's fried rice* / 即日美味炒飯

### デザート

*Dessert* / 精美凍甜點品

<sup>すいしょう</sup>  
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

### 海鮮とすり流し冬瓜のスープ

*Pureed wax gourd soup with seafood* / 海鮮冬茸羹

### 旬青菜と巻き湯葉のガーリック炒め

*Stir-fried vegetable and soymilk skin with garlic sauce* / 蒜茸浸腐竹莧菜

### 本日のチャーハン

*Today's fried rice* / 即日美味炒飯

### 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15%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 15% 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

アオリイカと夏野菜のXO醬炒め

Stir-fried calamari and vegetables with XO sauce / XO 旬菜炒鮮魷

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

ふかひれと冬瓜、モリーユ茸の上湯蒸しスープ

Steamed shark fin and morel mushroom, wax gourd soup / 麻利菌冬瓜燉翅

点心 三種

Selected dim sum (3 kinds) / 即日三色點品

牛リブロースと空心菜の炒め 荳山葵ソース

Stir-fried beef and water spinach with wasabi stem flavor / 芥末助通菜牛柳

干し貝柱と卵白のあっさりチャーハン

Fried rice with dried scallops and egg white / 干貝蛋白炒飯

デザート

Dessert / 精美凍甜點品

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 四大海福拼盆

アオリイカの湯引き 昆布風味の広東式醬油

Par-boiled calamari with kelp soy sauce / 白灼鮮魷魚

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

旬青菜と巻き湯葉のガーリック炒め

Stir-fried vegetable and soymilk skin with garlic sauce / 蒜茸浸腐竹莧菜

やまゆり豚と夏野菜の炒め パッションフルーツと黒胡椒のソース

Stir-fried Yamayuri pork and vegetables with passion fruit sauce / 百香果旬菜猪肉

毛蟹と帆立貝のチャーハン 香り爽やかなトムヤムスパイスで

Hair crab meat and scallop fried rice with tom yam paste / 海鮮冬蔞炒飯

デザート

Dessert / 特式凍甜品盆

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*

活あわびと黄ニラの炒め

*Stir-fried and lightly salted abalone with yellow garlic / 並黄炒鮑片*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 北京式片皮鴨*

松茸とふかひれの極上蒸しスープ

*Steamed soup with whole shark fin and matsutake mushroom / 松菌燉大排翅*

伊勢海老 柑橘香るガーリックバターソース

*Stir-fried spiny lobster with special mushroom's garlic butter sauce / 琥珀宮牛油龍蝦*

和牛と空芯菜の茎山葵ソース炒め

*Stir-fried Wagyu and water spinach with wasabi stem flavor / 芥末助通菜和牛*

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 / 精美凍甜点品*

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*

松茸とサザエの土瓶蒸し 極上スープを楽しむ琥珀宮スタイル

*Steamed turban shell and matsutake mushroom / 琥珀宮式松菌榮螺湯*

伊勢海老 濃厚海老味噌風味のXO醬煮込み

*Stir-fried spiny lobster with shrimp head and XO sauce / XO濃湯龍蝦*

特上ふかひれと毛蟹の煎り焼き 上湯ソース

*Stir-fried shark fin and hair crab meat with special thick sauce / 毛蟹干煎翅*

和牛フル肉 老酒漬けイチジクのソース

*Stir-fried Wagyu fillet with pickled fig sauce in Shaoxing wine / 無花果汁牛腩利*

冷たい和えそば ～旬野菜に山椒ジュレと香菜を添えて～

*Inaniwa Udon with Japanese pepper gelee / 冷拌旬菜稻庭烏冬麵*

デザート

*Dessert / 精美凍甜点品*