

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

鶏肉と栗のオイスターソース煮込み

Braised chicken and chestnuts with oyster sauce / 栗子炆鶏球

本日のチャーハン

Today's fried rice / 是日美味炒飯

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

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

牛リブロースの炒め オイスターソースと花椒クミンの香り

Stir-fried beef with cumin flavored oyster sauce / 花椒孜然旬菜牛柳

本日のチャーハン

Today's fried rice / 是日美味炒飯

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

大海老の青紫蘇炒め 翡翠ソース

Stir-fried prawn with green perilla sauce / 碧綠炒蝦球

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スープ

Steamed shark fin and mushroom soup / 香菇燉竹筴釀魚翅

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梅肉黒酢ソース炒め

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 / 精美凍甜點品

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 四大海福拼盆

アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠ソース

Stir-fried calamari with green perilla sauce / 碧綠鮮魷魚

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

大海老の香り揚げ 塩卵衣和え

Deep-fried prawn with salted egg sauce / 金沙蝦球拼旬菜

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 and vegetables with cumin flavored oyster sauce / 花椒孜然旬菜猪肉

本日のチャーハン

Today's fried rice / 是日美味炒飯

デザート

Dessert / 特式凍甜點品

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

活あわびのXO醬炒め

Stir-fried abalone with XO sauce / XO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

鮮魚とジロール茸のきのこクリームソース

Braised white fish and chanterelle mushroom with cream sauce / 奶油鶏油菌鮮魚

和牛の湯引き あっさり醤油

Par-boiled Wagyu with kelp soy sauce / 白灼和牛脊片

本日のチャーハン

Today's fried rice / 是日美味炒飯

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

アオリイカの湯引き 昆布風味の広東式醤油

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

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

ふかひれと鮑、乾貨の極上蒸しスープ

Traditional Chinese medicinal soup / 琥珀宮佛跳牆

伊勢海老と板春雨の麻辣煮込み

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

和牛フィレ肉の雲南式ハーブ炒め

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

蟹そば ~上海蟹出汁のつゆ麺~

Shanghai crab noodle soup / 大閘蟹扒湯麵

デザート

Dessert / 精美凍甜点品