

## 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

#### 鱈と白いんげん豆の麻辣煮込み

*Braised cod and white kidney beans with chili pepper sauce* / 麻辣白花豆鱈魚

#### 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

### <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

#### 白木耳と生湯葉入り魚のコラーゲンスープ

*White fungus and soy milk skin soup* / 魚唇雪耳腐竹羹

#### 香ばしい白魚とインゲン豆の干し海老炒め

*Stir-fried green beans and icefish with dried shrimp* / 蝦米四季豆白飯魚

#### 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

鮮貝と旬野菜の炒め

Stir-fried and lightly salted shellfish and vegetables / 旬菜炒鮮貝

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

海鮮とアスパラガスの卵白ふかひれスープ

Shark fin soup with seafood and egg white / 海鮮露筍蛋白魚翅

点心 三種

Selected dim sum (3 kinds) / 即日三色點品

やまゆり豚と白いんげん豆の麻辣煮込み

Braised Yamayuri pork and white kidney beans with chili pepper sauce / 麻辣白花豆猪肉

和牛とセリのチャーハン

Fried rice with Wagyu and Japanese parsley / 芥菜和牛炒飯

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

タイラ貝と旬野菜の炒め

Stir-fried and lightly salted razor clam and vegetables / 旬菜炒平貝

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

滋味 ふかひれと乾燥茸の極上蒸しスープ

Steamed shark fin and mushroom soup / 香菇燉排翅

白魚と百合根のふんわりミルク炒め

Stir-fried icefish and lily bulb with creamy egg white / 芙蓉百合白飯魚

和牛と九条葱の葱爆炒め

Stir-fried Wagyu and Kujo green onion with black pepper / 葱爆黑椒和牛

海鮮と青紫蘇チャーハン

Seafood fried rice with green perilla / 碧綠海鮮炒飯

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*

鮮貝の湯引き 昆布風味のあっさり醤油

*Par-boiled shellfish with kelp soy sauce / 白灼鮮貝*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 北京式片皮鴨*

ふかひれとあわび茸の煮込み 濃厚白湯ソース

*Braised shark fin and oyster mushroom / 濃白湯鮑菇排翅*

海鮮二種と高菜、トマトの広州郷土風煮込み

*Braised seafood and tomato, Cantonese style / 咸菜蕃茄双鮮*

和牛と旬野菜の馬拉醬炒め

*Stir-fried Wagyu and vegetables with chili shrimp sauce / 馬拉醬旬菜和牛*

海老雲呑の上湯つゆ麺 ～極細香港麺～

*Noodle soup with shrimp wanton / 蝦雲呑香港麺*

デザート

*Dessert / 精美凍甜点品*

琥珀 *Amber*

2名様より ¥41,800

(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*

ハマグリネギ生姜ソース

*Stir-fried clam and green onion with ginger sauce / 姜葱鮮大蛤*

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*

オマールブルーと新牛蒡のチリソース

*Braised lobster and burdock with chili sauce / 乾焼牛蒡青大蟹蝦*

和牛フィレ肉 熟成黒ニンニクと蜂蜜のソース

*Stir-fried Wagyu fillet with aged black garlic and honey sauce / 蜜汁黒蒜牛腩利*

蟹とセリの卵白チャーハン 柚子香るスープを添えて

*Crab meat and Japanese parsley fried rice with egg white / 芹菜蟹肉蛋白炒飯*

デザート

*Dessert / 精美凍甜点品*