

ランチコース / Lunch course

^{るり}
瑠璃 *Blue Azure*

1名様より ￥4,400

(税込・サービス料別)

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 三宝冷福拼盆

香港式 点心五種

Selected dim sum (5 kinds) / 香港式五點品

大海老と旬野菜の炒め

Stir-fried and lightly salted prawn and vegetables / 油泡旬菜蝦球

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

^{すいしょう}
水晶 *Crystal*

2名様より ￥7,700

(税込・サービス料別)

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 四大海福拼盆

香港式 点心三種

Selected dim sum (3 kinds) / 香港式三點品

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

干し貝柱と白木耳、蕪のすり流しスープ

Pureed turnip soup with dried scallop / 蕪菜銀耳干貝羹

やまゆり豚と白いんげん豆の麻辣ソース

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

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、予告なく変更する可能性がございます。

※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.*

しんじゅ
真珠 Pearl

2名様より ¥16,500

(税込・サービス料別)

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 特式四色拼盆

アオリイカの香港漁師風 ガーリックスパイス揚げ

Deep-fried calamari with garlic flavor / 避風塘鮮魷

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

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 / 香菇燉竹筴釀魚翅

やまゆり豚と白いんげん豆の麻辣ソース

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

点心二種

Selected dim sum (2 kinds) / 琥珀宮双味点心

あわびとトリュフのチャーハン 蓮の葉包み

Fried rice abalone and truffle wrapped in lotus leaf / 荷葉包鮑粒松露炒飯

デザート

Dessert / 精美凍甜品

すいぎょく
翠玉 Emerald

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

サザエと冬瓜 伊勢志摩のあおさ海苔ソース

Stir-fried turban shell and winter melon with green seaweed sauce / 紫菜冬瓜柴螺

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

たっぷりふかひれの濃厚白湯煮込みスープ

Braised shark fin soup with crab and wax gourd / 濃湯元壺魚翅

鮮魚のトウチ蒸し

Steamed white fish with black bean sauce / 豉汁蒸石斑球

和牛の炒め 地辛子ソース

Stir-fried Wagyu with Japanese mustard / 地辛子和牛

海鮮のチャーハン 爽やかな冬陰スパイスの香り

Seafood fried rice with tom yam paste / 冬陰海鮮炒飯

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

あわびの青紫蘇炒め 翡翠ソース

Stir-fried abalone with green perilla sauce / 碧緑炒鮮鮑魚

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

ふかふれと枸杞の実、薬膳極上蒸しスープ

Steamed shark fin and wolfberry soup / 薬膳准杞燉排翅

伊勢海老と板春雨の麻辣醬煮込み

Stir-fried spiny lobster and wide vermicelli with Sichuan chili sauce / 麻辣粉皮龍蝦

ハタ きのこの濃厚クリームソース

Braised grouper and mushroom with cream sauce / 香菇奶油石斑球

和牛フィレ肉 山葵ソース

Stir-fried Wagyu fillet with wasabi flavor / 芥菜汁牛腩利

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 / 精美凍甜点名