

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

点心五種

Selected dim sum (5 kinds) / 琥珀式五點品

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 / 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

点心三種

Selected dim sum (3 kinds) / 琥珀式三點品

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

海鮮と新玉葱のスープ

Seafoods and onion soup / 新洋葱海鮮羹

桜海老と豆腐、板春雨の煮込み

Braised tofu and wide vermicelli with sakura shrimp / 春菜桜蝦豆腐

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.

しんじゆ
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

白ミル貝と旬野菜の炒め

Stir-fried geoduck clam and vegetables / 旬菜炒象拔蚌

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

ふかひれとホワイトアスパラガスのスープ

Steamed shark fin and white asparagus soup / 白露筍火腿魚翅

やまゆり豚の酒釀麻辣ソース

Stir-fried Yamayuri pork with spicy chili sauce / 酒釀麻辣猪肉

点心二種

Selected dim sum (2 kinds) / 琥珀宮双味点心

桜海老のチャーハン 甘酢生姜の香り

Sakura shrimp fried rice with pickled ginger / 桜蝦姜味炒飯

デザート

Dessert / 精美凍甜品

すいぎよく
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

アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠ソース

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

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 / 濃湯元壺魚翅

本日の鮮魚 青柚子香る上湯ソース

Stir-fried Today's fish with yuzu citron flavored special sauce dish / 青柚香上湯魚球

和牛ホホ肉の四川麻辣煮込み

Wagyu cheek simmered with extra spicy hot sauce / 水煮和牛頬肉

ハマグリ出汁のつゆ麺 ～極細香港麺～

Clam noodle soup with supreme soup / 大蛤香港麺

デザート

Dessert / 特式凍甜品

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

海鮮と旬野菜の炒め

Stir-fried and lightly salted seafoods and vegetables / 旬菜炒海鮮

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

ふかひれ、鮑、乾貨と薬膳の極上蒸しスープ

Traditional Chinese medicinal soup / 琥珀宮佛跳墙

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 / 麻辣粉皮鮮龍蝦

新玉葱の丸ごと蒸し 金華ハムの極上出汁

Steamed seasonal onion in supreme soup with Kinka ham / 上湯蒸新洋葱

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

桜海老と九条葱の香港式和え麺

Stir-fried shrimp roe noodle with Sakura shrimp and Kujo green onion / 桜蝦京葱撈麵

デザート

Dessert / 精美凍甜点名