

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

海老と旬野菜の魚香ソース炒め

Stir-fried prawn and vegetable with yuxiang sauce / 魚香旬菜蝦仁

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

^{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

酸味辛味スープ

Hot and sour soup / 八珍酸辣湯

本日の海鮮 香港漁師風ガーリックスパイス揚げ

Deep-fried seafood with garlic flavor / 避風塘即日海鮮

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

穴子の実山椒香り揚げ

Deep fried conger eel with Japanese green peppercorns / 実山椒炸星鰻

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

滋味 乾燥茸とふかひれの極上蒸しスープ

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

二種海鮮と旬野菜のXO醬炒め

Stir-fried seafoods with XO sauce / XO炒双鮮

点心三種

Selected dim sum (3 kinds) / 琥珀宮三色点心

鶏肉とトウモロコシのチャーハン

Chicken and corn fried rice / 粟米鷄粒炒飯

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 / 碧綠炒鮮鮑魚

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

あわびと旬野菜のトウチ炒め

Stir-fried abalone and vegetables with black bean sauce / 豉汁涼瓜鮑魚片

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

ふかひれと蟹肉の煎り焼き 上湯ソースかけ

Stir-fried shark fin and crab meat with special sauce / 蟹肉干煎翅

伊勢海老の塩漬け卵衣揚げ

Deep fried lobster with salted egg crust / 金沙鮮龍蝦球

上海雲吞 海鮮の酸味辛味ソース

Boiled shrimp wonton with hot and sour sauce / 酸辣海宝雲吞

和牛フィレ肉 山葵のソース

Wagyu fillet with wasabi flavor / 芥菜汁牛腩利

九条葱のつゆそば 極細香港麵

Noodle soup with Kujo green onion / 九条葱香港麵

デザート

Dessert / 精美凍甜点心