

ランチコース / Lunch course

^{るり} 瑠璃 *Blue Azure*

1名様より ¥5,500

(税込・サービス料別)

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 三色彩拼盆

点心三種

Selected dim sum (3 kinds) / 琥珀宮三点品

広州の郷土風スープ

Today's Guangzhou local soup / 是日例保湯

本日の料理

Today's dish / 是日私厨料理

あざりと生姜のチャーハン

Fried rice with clam / 蛤仔姜味炒飯

デザート

Dessert / 精美甜点品

^{すいしょう} 水晶 *Crystal*

2名様より ¥8,800

(税込・サービス料別)

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 精美四拼盆

海の幸と旬野菜の炒め

Stir-fried and lightly salted seafood and vegetables / 旬菜炒海味

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

トマトと香味野菜、豆腐のスープ

Tomato, Tofu and vegetable soup / 蕃茄豆腐羹

本日の料理

Today's dish / 是日私厨料理

あざりと生姜のチャーハン

Fried rice with clam / 蛤仔姜味炒飯

デザート

Dessert / 精美甜点品

※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.

珊瑚 *Coral*

2名様より ¥12,100

(税込・サービス料別)

金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers with "Kinka" pork / 精美金華拼盆

アオリイカの青紫蘇炒め

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

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

白きくらげと海鮮のスープ

Seafood and white wood ear soup / 雪耳海鮮羹

本日の料理

Today's dish / 是日私厨料理

和牛とトリュフのチャーハン

Wagyu fried rice with truffle flavor / 松露和牛炒飯

デザート

Dessert / 精美甜点品

真珠 *Pearl*

2名様より ¥18,000

(税込・サービス料別)

金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers with "Kinka" pork / 精美金華拼盆

季節の鮮貝の炒め

Stir-fried today's shellfish / 旬菜炒鮮貝

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

あわびと独活、あおさのスープ

Abalone, udo, sea lettuce soup / 鮑粒鴉葱紫菜羹

大海老と板春雨の麻辣ソース

Stir-fried prawn and wide vermicelli with Sichuan chili sauce / 麻辣粉皮鮮蝦球

牛ホホ肉の醤油煮込み

Braised beef, Cantonese style / 紅燒牛腩肉

桜海老と九条葱の香港式和え麺

Mixed noodles with Sakura shrimp and Kujo green onion / 桜蝦京葱撈麵 (香港麵)

デザート

Dessert / 精美甜点品

金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers with "Kinka" pork/精美金華拼盆

本日海鮮の湯引き 昆布風味のあっさり醤油

Par-boiled Today's seafood with kelp soy sauce/白灼即日海鮮

名物 北京ダック

Beijing duck /明炉掛烤鴨

ふかひれと枸杞の実、砂肝の極上蒸しスープ

Steamed shark fin, wolfberry and gizzard soup/准杞雞珍燉排翅

鮮魚 あおさ海苔とバターの上湯ソース

Stir-fried fish with sea lettuce and butter sauce /牛油紫菜扒鮮魚

和牛の炒め 季節の野菜を添えて

Stir-fried Wagyu with vegetable /旬菜炒和牛

ハマグリ出汁のつゆ麺 ～極細香港麺～

Clam noodle soup with supreme soup /大蛤香港麵

デザート

Dessert /精美甜点名

金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers with "Kinka" pork/精美金華拼盆

あわびと百合根真丈

Abalone and lily bulb/百合鮮鮑片

名物 北京ダック

Beijing duck /明炉掛烤鴨

ふかひれの濃厚白湯煮込み

Braised whole shark fin with rich chicken soup /濃白湯排翅

伊勢海老と季節の鮮貝 琥珀宮のアイヤベース風

Seafood stew(lobster, clam, mushroom, tomato) /馬賽式蕃茄龍蝦湯

里芋と九条葱の和牛巻き 昆布風味のあっさり醤油

Par-boiled Wagyu beef with original soy sauce /白灼芋頭和牛捲

莫久来と紫蘇のチャーハン

Salted entrails of sea cucumber and sea squirt fried rice /莫久来紫蘇炒飯

海燕の巣入りデザート

Bird's nest dessert /特式燕窩甜品