

## 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) / 琥珀宮三點品*

広州の郷土風スープ

*Today's Guangzhou local soup / 是日例保湯*

ホタルイカと青菜のトウチ炒め

*Stir-fried firefly squid and green vegetable black bean sauce / 鼓汁螢火魷青菜*

本日のチャーハン

*Today's fried rice / 是日炒飯*

デザート

*Dessert / 精美甜點品*

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 seasonal vegetables / 旬菜炒海味*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

干し貝柱と蕪のすり流しスープ

*Dried scallop and turnip soup / 干貝蕪茸羹*

シラウオ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 / 是日炒飯*

デザート

*Dessert / 精美甜點品*

※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.

珊瑚 *Coral*

2名様より ¥12,100

(税込・サービス料別)

焼き物入り 前菜盛り合わせ

*Selected appetizers / 精美拼盆*

本日の海の幸二種と旬野菜の炒め

*Stir-fried today's seafoods with seasonal vegetables / 旬菜炒双鮮*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

海鮮と湯葉、ジュンサイのスープ

*Seafood, yuba and water shield soup / 蓴菜腐竹海鮮羹*

和牛ホホ肉の広東式醤油煮込み

*Braised beef, Cantonese style / 紅焼牛腩肉*

本日のチャーハン

*Today's fried rice / 是日炒飯*

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)

焼き物入り 前菜盛り合わせ

*Selected appetizers / 精美拼盆*

本日の海の幸と旬野菜の炒め

*Stir-fried today's seafood and seasonal vegetables / 旬菜炒海鮮*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

滋味 活サザエとモリーユ茸の極上蒸しスープ

*Steamed shark fin, turban shell and morel mushroom soup / 麻利菌棠螺燉湯*

アオリイカの実山椒香り揚げ

*Deep-fried calamari with Japanese pepper flavor / 実山椒炸鮮魷*

ラムスペアリの広東式醤油煮込み

*Braised lamb spare rib, Cantonies style / 紅焼羊排骨*

干し貝柱と鮑のチャーハン

*Fried rice with dried scallop and abalone / 干貝鮑粒炒飯*

デザート

*Dessert / 精美甜点品*

焼き物入り 前菜盛り合わせ

*Selected appetizers / 精美拼盆*

本日の海の幸二種と旬野菜の炒め

*Stir-fried today's seafoods with seasonal vegetables / 旬菜炒双鮮*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

たっぷりふかひれの濃厚白湯煮込みスープ

*Braised shark fin soup / 濃白湯元壺*

鮮魚 青柚子香る上湯ソース たたきオクラ添え

*Stir-fried fish with yuzu citron flavored special sauce, minced okra / 青柚子上湯扒鮮魚*

ラム肉と九条葱の葱爆炒め

*Stir-fried lamb and Kujo green onion with black pepper / 葱爆羊肉片*

ハマグリ出汁のつゆ麺 ～極細香港麺～

*Clam noodle with supreme soup / 大蛤香港麺*

デザート

*Dessert / 精美甜点品*

焼き物入り 前菜盛り合わせ

*Selected appetizers / 精美拼盆*

活サザエと蕪 伊勢志摩のあおさ海苔ソース

*Steamed turban shell and turnip with sea lettuce / 紫菜扒柴螺蕪菜*

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 shark fin with rich chicken soup / 濃白湯排翅*

伊勢海老のお料理

*Today's lobster dish / 即日鮮龍蝦*

ラム肉と九条葱の葱爆炒め

*Stir-fried lamb and Kujo green onion with black pepper / 葱爆羊肉片*

磯の香り豊かな莫久来チャーハン

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

海燕の巣を使用したデザート

*Bird's nest dessert / 特式燕窩甜品*