

## ランチメニュー / Lunch menu

### 瑠璃 Blue Azure

彩り点心コース *Dim Sum course*

¥3,500

焼 味 彩 拼 盆	前菜の盛合せ <i>Selected appetizers</i>
五 多 福 點 心	香港式点心 五種 <i>Selected dim sum</i>
油 泡 炒 蝦 仁	海老と黄ニラのあっさり炒め <i>Stir-fried shrimp and yellow leek</i>
是 日 美 炒 飯	本日のおすすめチャーハン <i>Today's fried rice</i>
精 美 甜 点 品	本日のデザート <i>Today's dessert</i>

### 水晶 Crystal

北京ダックコース *Peking Duck course*

¥6,200

焼 味 彩 拼 盆	前菜の盛合せ <i>Selected appetizers</i>
香 港 三 點 心	香港式点心 三種 <i>Selected dim sum</i>
明 炉 掛 烤 鴨	名物 ペキンダック <i>Peking duck</i>
碧 緑 海 鮮 羹	キノガサ茸と海鮮のスープ 翡翠仕立て <i>Seafood and Kinugasa mushroom , spinach soup</i>
蒜 茸 炒 時 蔬	本日野菜のあっさり炒め <i>Stir-fried seasonal vegetables</i>
是 日 美 炒 飯	本日のおすすめチャーハン <i>Today's fried rice</i>
精 美 甜 点 品	本日のデザート <i>Today's dessert</i>

藍玉 <sup>あいぎよく</sup> Aquamarine

フカヒレスープコース *Shark's Fin Course*

¥8,600

焼味彩拼盆	前菜の盛合せ <i>Selected appetizers</i>
香港三點心	香港式点心三種 <i>Selected dim sum</i>
明炉掛烤鸭	名物 ペキンダック <i>Peking duck</i>
干貝海鮮翅	干貝柱入り海鮮とフカヒレのスープ <i>Shark's fin and seafood soup</i>
地辛子猪肉	もち豚のカシラ 地辛子炒め <i>Stir-fried pork cheek with Japanese mustard flavor</i>
蒜茸炒時蔬	本日の野菜のあっさり炒め <i>Stir-fried seasonal vegetables</i>
肉松香炒飯	豚ひき肉と青菜漬けチャーハン <i>Pork fried rice with Chinese pickles</i>
精美甜点名	本日のデザート <i>Today's dessert</i>

珊瑚 <sup>さんご</sup> Coral

シェフズ スペシャル *Chef's Special Course*

¥10,200

焼味彩拼盆	前菜の盛合せ <i>Selected appetizers</i>
特選海鮮	本日の特選海鮮料理 <i>Today's special seafood</i>
明炉掛烤鸭	名物 ペキンダック <i>Peking duck</i>
竹筴燉生翅	衣笠茸と金華ハム入り、フカヒレの海鮮蒸しスープ <i>Steamed shark's fin soup with kinugasa mushroom and "kinka"ham and seafood</i>
黄酒炒猪柳	イベリコ豚“ベジータ”の富麗華酒炒め <i>Stir-fried seasonal vegetables</i>
蒜茸炒時蔬	本日野菜のあっさり炒め <i>Stir-fried seasonal vegetables</i>
爽湯小龍包	ショウロンポウ <i>Steamed soup dumpling</i>
干魚子炒飯	卵白とカラスミのチャーハン <i>Fried rice with dried mullet roe and egg white</i>
特式美甜盆	本日の特選デザート <i>Special made dessert</i>

## 紫翠玉 Alexandrite

季節感コース

Seasonal special course

¥17,000

精 美 華 拼 盆	広東式の焼き物と前菜の盛合せ <i>Selected appetizers</i>
X.O 醬 甘 鯛	甘鯛の自家製X.O醬炒め <i>Stir-fried tilefish with original X.O sauce</i>
黒 蒜 燉 散 翅	熟成黒ニンニクとフカヒレの上湯（シャンタン）蒸しスープ <i>Steamed special soup* with shark's fin and mature black garlic flavor</i>
明 炉 掛 烤 鴨	名物 ペキンダック <i>Peking duck</i>
翡 翠 大 螯 蝦	ブルターニュ産 オマール・ブルー 上湯ソース炒め <i>Stir-fried blue lobster with special sauce*</i>
花 椒 炒 和 牛	和牛の炒め 花山椒とゴマの香り 四川風炒め <i>Stir-fried Wagyu and vegetables with Sichuan pepper</i>
蟹 肉 糯 米 飯	蟹肉入りもち米の蓮の葉包み蒸し御飯 <i>Steamed glutinous rice with crab meat wrapped in leaf of the lotus</i>
精 美 甜 点 品	本日のデザート <i>Today's dessert</i>

(\*made from top- grade Chinese soup stock )

※これらのコースはお二人様よりご注文いただけます。

※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。

※表示価格には8%の消費税が含まれており、別途10%のサービス料を頂戴いたします。

※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、予め係りの者にお申し付けください。

※ *Our courses are made to enjoy for two or more guests.*

※ *This menu is subject to change without notice.*

※ *All prices include 8% tax. 10% service charge will be added to your bill.*

※ *Should you have any food allergies or special requests please ask our staffs.*