

## 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

前 菜 拼 盆	前菜の盛合せ <i>Selected appetizers</i>
香 港 點 心	香港式点心 五種 <i>Selected dim sum</i>
雪 菜 肉 絲 炆 豆 腐	高菜と豚肉のあんかけ揚げ豆腐煮込み <i>Braised tofu and pork, Chinese green pickles with soy sauce</i>
是 日 炒 飯	本日のおすすめチャーハン <i>Today's fried rice</i>
是 日 甜 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

前 菜 拼 盆	前菜の盛合せ <i>Selected appetizers</i>
香 港 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>
金 腿 冬 蓉 蟹 肉 羹	蟹肉と金華ハム入り冬瓜のスープ <i>Crab meat soup with winter melon and "Kinka" ham</i>
田 園 時 蔬	旬の野菜炒め <i>Stir-fried seasonal vegetable</i>
是 日 炒 飯	本日のおすすめチャーハン <i>Today's fried rice</i>
是 日 甜 品	本日のデザート <i>Today's dessert</i>

食材によるアレルギーなどがございましたら予め係りへお申し付けください。

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

藍玉 <sup>あいぎょく</sup> Aquamarine

フカヒレスープコース *Shark's Fin Course*

¥8,600

前 菜 拼 盆	前菜の盛合せ <i>Selected appetizers</i>
香 港 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>
純 菜 海 鮮 魚 翅	海鮮と純菜入りフカヒレスープ <i>Shark's fin soup with seafoods and water shield</i>
地 辛 子 炒 牛 柳 絲	牛肉の細切りと野菜の地辛子炒め <i>Stir-fried beef and vegetables with mustard flavor</i>
田 園 時 蔬	本日の野菜の香り炒め <i>Today's vegetables</i>
松 露 什 菇 炒 飯	トリュフの香るキノコチャーハン <i>Fried rice and mushrooms with truffle flavor</i>
是 日 甜 品	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

前 菜 拼 盆	前菜の盛合せ <i>Selected appetizers</i>
蒜 蓉 蒸 鮮 貝	ホタテ貝のガーリック蒸し <i>Steamed scallop with garlic sauce</i>
明 炉 掛 烤 鴨	名物 ペキンダック <i>Peking duck</i>
竹 筴 肘 子 海 鮮 燉 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>
富 麗 華 酒 炒 猪 肉 柳	イベリコ豚“ベジョータ”の富麗華酒炒め <i>Stir-fried Iberian pork and vegetables with Chinese rice wine sauce</i>
田 園 時 蔬	本日の野菜の香り炒め <i>Today's vegetables</i>
爽 湯 小 龍 包	ショウロンポウ <i>Steamed soup dumpling</i>
雪 菜 蟹 肉 炒 飯	蟹肉と高菜のチャーハン <i>Fried rice and crab meat with Chinese pickles</i>
特 選 甜 品	本日の特選デザート <i>Special made dessert</i>

し すい きょく  
紫翠玉 Alexandrite

季節感コース

¥17,000

琥珀宮の魅力を集めた季節の食材での彩る珠玉の料理をコースでご用意させていただきます。

前 菜 拼 盆	広東式の焼き物と前菜の盛合せ <i>Selected appetizers</i>
香 辣 蝦 汁 大 螯 蝦	フルターニュ産 オマール・ブルー タイ風ピリ辛えび味噌クリームソースバジルの香り <i>Stir-fried blue lobster with cream of chili and shrimp paste</i>
明 炉 掛 烤 鴨	名物 ペキンダック <i>Peking duck</i>
磨 利 菌 鮑 片 燉 翅	フカヒレとモリーユ茸、鮑入り上湯蒸しスープ <i>Steamed "Kinka" ham soup with shark's fin and morille mushrooms</i>
梅 子 炒 和 牛	和牛と旬野菜の梅肉炒め <i>Stir-fried Wagyu and vegetables with salted plum</i>
毛 蟹 扒 白 露 笋	ロワール産 ホワイトアスパラガス 毛蟹あんかけ仕立て <i>Braised white asparagus with hair crab sauce</i>
X.O 醬 蛸 炒 飯	たこの煮込み炒飯 X.O醬風味 <i>Stew fried rice and octopus with X.O sauce</i>
是 日 旬 甜 品	本日の旬のデザート <i>Today's seasonal dessert</i>



※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、予告なく変更する可能性があります。

※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.*