

ランチメニュー / Lunch menu

^{るり} 瑠璃 Blue Azure

彩り点心コース *Dim Sum course*

¥3,240

焼 味 彩 拼 盆

前菜の盛合せ

Selected appetizers

五 多 福 點 心

香港式点心 五種

Selected dim sum

翡 翠 炒 蝦 仁

エビの青じそ風味炒め 翡翠仕立て

Stir-fried shrimp with perilla sauce

是 日 美 炒 飯

本日のおすすめチャーハン

Today's fried rice

精 美 甜 点 品

デザート

Today's dessert

^{すいしょう} 水晶 Crystal

北京ダックコース *Peking Duck course*

¥6,000

焼 味 彩 拼 盆

前菜の盛合せ

Selected appetizers

香 港 三 點 心

香港式点心 三種

Selected dim sum

明 炉 掛 烤 鴨

名物 ペキンダック

Peking duck

髪 菜 海 鮮 羹

髪菜入りキヌガサ茸と海鮮のスープ

Seafood soup with Chinese vegetables and kinugasa mushroom

蒜 茸 炒 時 蔬

野菜のあっさり炒め

Stir-fried seasonal vegetables

是 日 美 炒 飯

本日のおすすめチャーハン

Today's fried rice

精 美 甜 点 品

デザート

Today's dessert

藍玉 *Aquamarine*

フカヒレスープコース *Shark's Fin Course*

¥8,500

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>
夏草花魚翅	夏草花と干し貝柱入りフカヒレのスープ <i>Shark's fin and dried scallop soup</i>
孜然炒猪肉	もち豚のカシラ クミンと香菜的炒め <i>Stir-fried pork cheek with coriander and cumin 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 *Coral*

シェフズ スペシャル *Chef's Special Course*

¥10,500

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>
花椒醬猪肉	イベリコ豚“ベジョータ”花椒とゴマの香り四川風炒め <i>Stir-fried Iberian pork and vegetables with Sichuan chili peppers</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	からすみの卵白仕立てチャーハン <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

¥16,000

精 美 華 拼 盆	広東式の焼き物と前菜の盛合せ <i>Selected appetizers</i>
特 選 海 上 鮮	本日の特選海鮮料理 <i>Today's special seafood</i>
明 炉 掛 烤 鴨	名物 ペキンダック <i>Peking duck</i>
滋 味 燉 散 翅	堀川牛蒡とフカヒレの極上蒸しスープ <i>Steamed special soup* with shark's fin and Horikawa burdock</i>
柚 子 大 螯 蝦	オマール・ブルーの炒め ゆず彩る金華ハム出汁のソース <i>Stir-fried blue lobster with special sauce and yuzu citrus flavor</i>
花 椒 炒 和 牛	和牛の炒め 花椒とゴマの香り 四川風炒め <i>Stir-fried Wagyu and vegetables with Sichuan pepper</i>
福 白 子 泡 飯	下関産 とらふぐの白子入り ふぐ出汁の広東風雑炊 <i>Soft roe globefish porridge with crispy deep fried rice</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、別途8%の消費税と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 are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 10 % service charge.*

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