

## 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

*Selected appetizers*

五 多 福 點 心

香港式点心 五種

*Selected dim sum*

魚 香 茄 肉 絲

豚肉と茄子の四川風炒め

*Braised pork and eggplant with spicy 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

本日のデザート

*Today's dessert*

### 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

*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*

冬 瓜 海 鮮 羹

干し貝柱入り冬瓜と海鮮のスープ

*Seafood and winter melon soup with dried scallop*

蒜 茸 炒 時 蔬

本日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

本日のデザート

*Today's dessert*

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>
竹筴蟹肉翅	蟹肉と衣笠茸入りフカヒレスープ <i>Shark's fin and crab meat soup with Kinugasamushroom</i>
姜葱炒蝦仁	海老のジンジャーソース老酒風味炒め <i>Stir-fried shrimp with ginger sauce</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のチャーハン <i>Pork fried rice with Chinese pickles</i>
精美甜点品	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

焼味彩拼盆	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>
蜜椒炒猪肉	イベリコ豚“ベジョータ”の黒胡椒香る蜂蜜風味炒め <i>Stir-fried Iberian pork and vegetables with black pepper and honey sauce</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>
松露菇炒飯	トリュフの香るキノコのチャーハン <i>Mushroom fried rice with truffle flavor</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>
貽 貝 香 菜 翅	ムール貝のフカヒレスープ 香菜と生姜の香りを添えて <i>Shark's fin soup and blue mussels with coriander</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 青じそ風味炒め <i>Stir-fried blue lobster with green pellira sauce</i>
麻 辣 金 目 鯛	金目鯛の四川風辛味噌炒め <i>Stir-fried red bream and vegetables with Sichuan peppers</i>
梅 子 炒 和 牛	和牛と彩り野菜の梅肉と黒酢の香り炒め <i>Stir-fried Wagyu and vegetables with salted plum</i>
鮮 海 胆 炒 飯	ウニの濃厚チャーハン <i>Sea urchin fried rice</i>
精 美 甜 点 品	本日のデザート <i>Today's 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.*