

ランチメニュー / Lunch menu

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

鎮 江 脆 肉 排

鎮江産 黒酢のすぶた

Sweet and sour pork with black vinegar

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

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

Beijing duck

陳 皮 鴨 絲 羹

細切り鴨肉入りスープ 陳皮の香り

Duck meat soup with dried orange peel flavor

蒜 茸 炒 時 蔬

野菜の香り炒め

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 ^{あいぎょく} 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>Beijing duck</i>
髮菜竹笙翅	髮菜とキノガサ茸入りフカヒレスープ <i>Shark's fin soup with kinugasa mushroom and Chinese special vegetable</i>
孜然猪頭肉	もち豚のカシラ肉 クミンと香菜の炒め <i>Stir-fried pork cheek with coriander and cumin flavor</i>
蒜茸炒時蔬	野菜の香り炒め <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 ^{さんご} 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>Beijing duck</i>
竹笙燉生翅	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>
花椒炒猪柳	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 pepper</i>
蒜茸炒時蔬	野菜の香り炒め <i>Stir-fried seasonal vegetables</i>
爽湯小龍包	ショウロンポウ <i>Steamed soup dumpling</i>
干貝美炒飯	干し貝柱と卵白のあっさりチャーハン <i>Fried rice with dried scallops 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>Beijing duck</i>
滋 味 燉 散 翅	堀川牛蒡とフカヒレ、金華ハムの蒸しスープ <i>Steamed special soup* with shark's fin and Horikawa burdock</i>
柚 子 大 螯 蝦	フルターニユ産 オマール・ブルー ゆず彩る金華ハムソース <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.*