

## 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

三 宝 冷 拼 盆	前菜の盛り合わせ <i>Selected appetizers</i>
香 港 五 點 品	香港式点心五種 <i>Selected dim sum (5kinds)</i>
乾 焼 鮮 蝦 仁	海老のチリソース炒め <i>Stir-fried shrimps with chili sauce</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	デザート <i>Dessert</i>

### 水晶 Crystal

北京ダックコース *Peking Duck course*

¥6,000

四 大 海 福 拼 盆	前菜の盛り合わせ <i>Selected appetizers</i>
香 港 式 三 點 品	香港式点心三種 <i>Selected dim sum (3kinds)</i>
北 京 式 片 皮 鴨	名物 ペキンダック <i>Beijing duck</i>
竹 筴 耳 海 鮮 羹	キノガサ茸と白キクラゲ入り海鮮スープ <i>Seafoods soup with Kinugasa mushroom and white jelly fungus</i>
田 園 香 炒 時 蔬	旬野菜の香り炒め <i>Stir-fried seasonal vegetables</i>
是 日 美 味 炒 飯	本日のおすすめチャーハン <i>Today's fried rice</i>
精 美 凍 甜 点 品	デザート <i>Dessert</i>

藍玉 *Aquamarine*

フカヒレスープコース *Shark's Fin Course*

¥8,500

四大海福拼盆	前菜の盛り合わせ <i>Selected appetizers</i>
香港式三點品	香港式点心三種 <i>Selected dim sum (3kinds)</i>
北京式片皮鴨	名物 ペキンダック <i>Beijing duck</i>
冬林干貝魚翅	干し貝柱と冬瓜入りフカヒレスープ <i>Shark's fin soup with dried scallops and winter melon</i>
沙茶醬炒猪柳	イベリコ豚“ベジータ”の沙茶醬炒め <i>Stir-fried Iberian pork with original barbecue sauce</i>
田園香炒時蔬	旬野菜の香り炒め <i>Stir-fried seasonal vegetables</i>
松露什菇炒飯	トリュフの香るきのこチャーハン <i>Fried rice and mushroom with truffle flavor</i>
精美凍甜點品	デザート <i>Dessert</i>

珊瑚 *Coral*

シェフズ スペシャル *Chef's Special Course*

¥10,500

特式四色拼盆	前菜の盛り合わせ <i>Selected appetizers</i>
是日厨師海鮮	本日の特選海鮮料理 <i>Today's special seafood</i>
北京式片皮鴨	名物 ペキンダック <i>Beijing duck</i>
竹筴燉海鮮翅	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>
孜然香炒猪柳	イベリコ豚“ベジータ”と香菜、クミンの炒め <i>Stir-fried Iberian pork and vegetables with coriander and cumin flavor</i>
田園香炒時蔬	旬野菜の香り炒め <i>Stir-fried seasonal vegetables</i>
李房子小籠包	ショウロンポウ <i>Steamed soup dumpling</i>
干貝蛋白炒飯	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>
特式美甜品盆	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

特式焼味拼盆	広東式の焼き物と前菜の盛り合わせ <i>Selected appetizers</i>
是日厨師海鮮	本日の特選海鮮料理 <i>Today's special seafood</i>
北京式片皮鴨	名物 ペキンダック <i>Beijing duck</i>
竹筴白菜元壺	キヌガサ茸入りフカヒレの壺煮込みスープ <i>Shark's fin soup with Kinugasa mushroom</i>
姜葱青大螯蝦	フルターニュ産 オマール・ブルー 紹興酒風味のジンジャーソース <i>Stir-fried blue lobster with ginger sauce and Shaoxing wine flavor</i>
花椒麻和牛肉	和牛と彩り野菜の花椒麻醬炒め <i>Stir-fried Wagyu and vegetables with Sichuan chili pepper</i>
駿河桜蝦炒飯	香ばしい桜海老チャーハン <i>Fried rice with sakura shrimp</i>
特式美甜品盆	季節のデザート <i>Special made 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、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.*