

## 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>
馬 拉 醬 蝦 仁	エビと黄ニラの馬拉醬炒め <i>Stir-fried shrimps with chili shrimp 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>
海 鮮 秋 南 瓜 羹	海老、帆立貝入り南瓜スープ <i>Pumpkin soup with seafood</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>
夏草花魚翅羹	夏草花とキノガサ茸入りフカヒレスープ <i>Shark's fin soup with Chinese mushrooms</i>
花椒麻醬猪柳	イベリコ豚の花椒麻醬炒め <i>Stir-fried Iberian pork with Sichuan chili peppers</i>
田園香炒時蔬	旬野菜の香り炒め <i>Stir-fried seasonal vegetables</i>
蝦醬牛崧炒飯	牛ひき肉と海老味噌のチャーハン <i>Fried rice with ground beef with shrimp sauce</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>
生汁脆大蝦球	大エビのマヨネーズソース <i>Deep fried prawns with mayonnaise sauce</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>
花椒麻醬牛柳	牛リブソースと野菜の花椒麻醬炒め <i>Stir-fried beef with Sichuan chili peppers</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>
金沙蟹肉炒飯	蟹肉と塩漬け卵の濃厚チャーハン <i>Fried rice and crab meat with salted egg flavor</i>
特式美甜品盆	特選デザート <i>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>
松露青大螯蝦	フルターニュ産 オマール・ブルー トリュフ香る上湯ソースかけ <i>Stir-fried blue lobster with special sauce* of truffle</i> (*made from top-grade Chinese soup stock)
梅肉黒醋和牛	和牛と彩り野菜の梅肉黒酢ソース炒め <i>Stir-fried wagyu with salted plum and black vinegar sauce</i>
星鰻茄瓜炒飯	穴子と茄子のピリ辛蝦醬チャーハン <i>Spicy fried rice with conger-eel and eggplant</i>
特式美甜品盆	季節のデザート <i>Special 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.*

※*Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.*