

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

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 (5 kinds)</i>
蠔 油 炒 鷄 柳	鶏肉と野菜の細切り炒め <i>Stir-fried chicken and vegetables with oystersauce</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>

^{すいしほ} 水晶 Crystal

北京ダックコース *Beijing 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 (3 kinds)</i>
北 京 式 片 皮 鴨	名物 ペキンダック <i>Beijing duck</i>
牛 油 果 海 鮮 羹	海老、帆立入り濃厚アボカドスープ <i>Avocado 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 (3 kinds)</i>
北京式片皮鴨	名物 ペキンダック <i>Beijing duck</i>
竹筴蟹肉魚翅	蟹肉とキノガサ茸入りフカヒレスープ <i>Shark's fin soup with crab meat and Chinese mushrooms</i>
宮保炒猪肉柳	イベリコ豚の宮保甘辛炒め <i>Stir-fried Iberian pork with sweet and chili sauce</i>
田園香炒時蔬	旬野菜の香り炒め <i>Stir-fried seasonal vegetables</i>
大良牛崧炒飯	松の実のせたまり醤油のチャーハン <i>Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts</i>
精美凍甜点品	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>
蠔油炒牛肉柳	牛リブローズのオイスターソース炒め <i>Stir-fried beef with oystersauce</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>
梅菜肉崧炒飯	梅菜と豚挽き肉のチャーハン <i>Fried rice and minced pork with Chinese pickles</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>
XO 醬青大螯蝦	フルターニユ産 オマール・ブルー “海老味噌XO醬” ソース <i>Stir-fried blue lobster with X.O sauce</i>
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>
鮮貽貝炆炒飯	ムール貝の煮込みチャーハン <i>Stewed fried rice with Mont Saint-Michel blue mussel</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 require a minimum of two persons ordering the same menu.*

※*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.*