

## ランチメニュー / Lunch menu

### <sup>るり</sup> 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>
青 椒 牛 肉 絲	牛肉とピーマンの細切り炒め <i>Stir-fried beef and green pepper 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>

### <sup>すいしょう</sup> 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>
干 貝 竹 筴 海 鮮 羹	干し貝柱とキノガサ茸入り海鮮スープ <i>Seafood with Kinugasa mushrooms and dried scallop</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>
牛油果蟹肉翅	フカヒレと蟹肉入りアボカドスープ <i>Avocado soup with shark's fin and crab meat</i>
地辛子炒猪肉	イベリコ豚“ベジョータ”の地辛子炒め <i>Stir-fried Iberian pork with Japanese mustard sauce</i>
田園香炒時蔬	旬野菜の香り炒め <i>Stir-fried seasonal vegetables</i>
馬拉海鮮炒飯	馬拉海鮮チャーハン <i>Seafood fried rice with chili shrimp sauce</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>
摩利菌燉散翅	モリーユ茸とフカヒレ入り上湯蒸しスープ <i>Steamed shark's fin soup with morel mushroom and "kinka"ham</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>
木耳銀杏蕪菜	蕪とキクラゲ、銀杏の三色炊き濃厚鶏出汁のソースで <i>Cooked turnip and fungus , ginkgo with thick chicken sauce</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>
干焼蟹肉伊麵	蟹肉入り伊府麵の炒め <i>Stir fried noodle with crab meat</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.*