

## 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

三宝冷福拼盆	前菜の盛り合わせ <i>Selected appetizers</i>
香港式五點品	香港式点心五種 <i>Selected dim sum (5 kinds)</i>
冬菜蝦仁豆腐	海老と揚げ豆腐、冬菜の煮込み <i>Braised tofu with shrimp and Chinese greens</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>
精美凍甜點品	デザート <i>Dessert</i>

### 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>
竹筍明太子羹	キノガサ茸と明太子のとろみスープ <i>Seasoned cod roe soup with mushrooms</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>
精美凍甜點品	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>
鮑魚絲魚翅羹	ふかひれとアワビのスープ <i>Shark's fin soup with sliced abalone</i>
黑蒜炒牛肉柳	牛リブローズの黒ニンニク炒め <i>Stir-fried beef with mature black garlic sauce</i>
田園香炒時蔬	旬野菜の香り炒め <i>Stir-fried seasonal vegetables</i>
蟹肉雪菜炒飯	蟹肉と雪菜のチャーハン <i>Fried rice with crab meat and leaf mustard pickles</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>
油淋汁炸魚球	白身魚の衣揚げ 油淋ソース <i>Deep fried white fish with green onion 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>
地辛子猪肉柳	イベリコ豚“ベジョータ”の地がらし香り炒め <i>Stir-fried Iberian pork with Japanese mustard flavor</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>
馬拉海鮮炒飯	馬拉海鮮チャーハン <i>Seafood fried rice with chili shrimp sauce</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>
白灼新鮮赤貝	活け赤貝の湯引き 特製醤油仕立て <i>Parboiled Ark shell with original soy sauce</i>
北京式片皮鴨	名物 ペキンダック <i>Beijing duck</i>
竹筍白菜元壺	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	フルターニュ産 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>
魚子蛋白炒飯	カラスミと卵白のチャーハン <i>Fried rice with dried mullet roe and egg white</i>
特式美甜品盆	季節のデザート <i>Special dessert</i>

※各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。

※表示価格に別途サービス料10%、消費税8%を加算させていただきます。

※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.

※Menus are subject to change without notice.

※All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% service charge and 8% consumption tax.

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