

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>
生汁脆皮蝦仁	海老のマヨネーズソース <i>Stir-fried shrimps with mayonnaise sauce</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>

^{すいしょう} 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>
蚕豆海鮮宝羹	海鮮と蚕豆のスープ <i>Seafoods and broad bean soup</i>
田園香炒時蔬	野菜の香り炒め <i>Stir-fried 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>
黒蒜炒猪肉柳	イベリコ豚“ベジョータ”の熟成黒ニンニク炒め <i>Stir-fried Iberian pork with black garlic</i>
田園香炒時蔬	野菜の香り炒め <i>Stir-fried vegetables</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>
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>
姜葱竹笋大蛤	はまぐりと新タケノコのジンジャーソース炒め <i>Stir-fried clam and bamboo shoots with ginger taste</i>
北京式片皮鴨	名物 ペキンダック <i>Beijing duck</i>
海參花膠燉翅	ナマコ、浮き袋、フカヒレ入り上湯蒸しスープ <i>Steamed shark's fin soup with sea cucumber and fish maw</i>
梅香黒醋牛柳	牛リブローズの梅肉黒酢ソース炒め <i>Stir-fried beef with salted plum and black vinegar</i>
田園香炒時蔬	野菜の香り炒め <i>Stir-fried vegetables</i>
松露肉崧炒飯	トリュフの香る豚ひき肉チャーハン <i>Fried rice and minced pork with truffle 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	金華又焼入り前菜の盛り合わせ <i>Selected appetizers with "Kinka" pork</i>
是日厨師海鮮	本日の特選海鮮料理 <i>Today's seafood</i>
北京式片皮鴨	名物 ペキンダック <i>Beijing duck</i>
紅焼吉切排翅	フカヒレの姿煮込み <i>Braised whole shark's fin</i>
碧緑青大螯蝦	ブルターニュ産 オマール・ブルー青シソ香る翡翠ソース <i>Stir-fried blue lobster with green pellira sauce</i>
地辛子炒和牛	和牛と彩り野菜の地辛子炒め <i>Stir-fried Wagyu with Japanese mustard flavor</i>
山菜干貝炒飯	木の芽の香る 山菜と干し貝柱の卵白チャーハン <i>Dried scallop fried rice with edible wild plants and egg white</i>
特式美甜品盆	特選デザート <i>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.*