

ランチメニュー / Lunch menu

瑠璃 ^{るり} 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

Selected appetizers

香港式五點品

香港式点心五種

Selected dim sum (5 kinds)

乾焼鮮蝦仁

海老のチリソース

Stir-fried shrimps with chili sauce

是日美味炒飯

本日のおすすめチャーハン

Today's fried rice

精美凍甜点品

デザート

Dessert

水晶 ^{すいしょう} 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

Selected appetizers

香港式三點品

香港式点心三種

Selected dim sum (3 kinds)

北京式片皮鴨

名物 ペキンダック

Beijing duck

雪茸干貝宝羹

干貝柱と白キクラゲ、衣笠茸のスープ

Dried scallops and Kinugasamushroom soup

田園香炒時蔬

野菜の香り炒め

Stir-fried vegetables

是日美味炒飯

本日のおすすめチャーハン

Today's fried rice

精美凍甜点品

デザート

Dessert

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>
蚕豆蟹肉魚翅	ふかひれと蟹肉、そら豆のスープ <i>Shark's fin soup with crab meat and broad beans</i>
黒椒炒猪肉柳	イベリコ豚“ベジョータ”の黒胡椒炒め <i>Stir-fried Iberian pork with black pepper</i>
田園香炒時蔬	野菜の香り炒め <i>Stir-fried vegetables</i>
松露什菇炒飯	トリュフの香るキノコチャーハン <i>Mushrooms fried rice with truffle 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>
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>
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>
花椒麻醬牛柳	牛リブローズの炒め花椒麻醬ソース <i>Stir-fried beef with sesame and Sichuan chili sauce</i>
田園香炒時蔬	野菜の香り炒め <i>Stir-fried vegetables</i>
雪菜肉崧炒飯	雪菜と豚ひき肉のチャーハン <i>Ground pork fried rice 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	金華叉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>
麻辣青大螯蝦	オマールブルーと春雨の麻辣醬煮込み <i>Braised blue lobster and bean vermicelli with Sichuan chili pepper sauce</i>
蜜汁黒蒜和牛	和牛の炒め 熟成黒ニンニクと蜂蜜ソース <i>Stir-fried Wagyu with honey and black garlic sauce</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.