

ランチコース / Lunch course

るり 瑠璃 Blue Azure

1名様より

彩り点心コース *Dim Sum Course*

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 三宝冷福拼盆

香港式点心 五種

Selected dim sum (5 kinds) / 香港式五點品

豚肉とピーマンの細切り炒め

Stir-fried shredded pork and green pepper / 青椒肉絲

本日のチャーハン

Today's fried rice / 即日厨師炒飯

デザート

Dessert / 精美凍甜點品

¥3,500

すいしょう 水晶 Crystal

2名様より

北京ダックコース *Beijing Duck Course*

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 四大海福拼盆

香港式点心 三種

Selected dim sum (3 kinds) / 香港式三色點品

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

海鮮入りサンラータン

Hot and sour soup with seafood / 海鮮雜菇酸辣湯

野菜の香り炒め

Stir-fried vegetables / 田園香炒時蔬

本日のチャーハン

Today's fried rice / 即日厨師炒飯

デザート

Dessert / 精美凍甜點品

¥6,000

※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あります。

※表示価格に別途サービス料10%、消費税を頂戴いたします。

※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、予め係の者にお申し付けください。

※Menus are subject to change without notice.

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

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

シェフズ スペシャル Chef's Special Course

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 特式四色拼盆

アオリイカの山椒塩スパイス揚げ

Deep fried calamari with salt and pepper / 椒塩爆鮮鱿鱼

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

ふかひれのスープ 蟹肉とトリュフの卵白仕立て

Shark fin and crab meat soup white truffle flavor / 松露芙蓉蟹肉魚翅

イベリコ豚ベジュータの雲南式ハーブ炒め

Stir-fried Iberian pork with fresh herb, Yunnan style / 薄荷旬菜猪柳

鮮魚ハタとジロール茸のクリームソース煮

Braised grouper with chanterelle mushroom and cream sauce / 奶油鶏油菌斑球

穴子と茄子のピリ辛海老味噌チャーハン

Spicy fried rice with conger eel and eggplant (*with shrimp paste) / 星鏡砂鍋炒飯

デザート

Dessert / 精美凍甜點品

¥10,000

紫翠玉 Alexandrite

2名様より

季旬感コース Seasonal Special Course

金華叉焼入り前菜の盛り合わせ

Selected appetizers with "Kinka" pork / 特式焼味拼盆

活けあわびの豆豉炒め

Stir-fried abalone black bean sauce / 豉汁時菜鮑魚

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

ふかひれの姿煮込み 乾貨干し貝柱ソース

Braised whole shark fin with dried scallop sauce / 干貝吉切排翅

鮮魚ハタの香り揚げ 塩卵衣和え

Deep fried grouper with salted egg sauce / 金沙脆炸斑球

和牛肉と旬野菜の馬拉醬炒め

Stir-fried Wagyu with chili shrimp sauce / 馬拉醬和牛肉

帆立貝と蟹肉のチャーハン ~香り爽やかなスパイスで~

Seafood fried rice with refreshing spices / 冬蔭海鮮炒飯

デザート

Dessert / 特式美甜點品

¥18,000