

ランチコース / *Lunch course*

<sup>るり</sup>  
瑠璃 *Blue Azure*

¥3,500

彩り点心コース *Dim Sum Course*

1名様より

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

海老と豆腐の冬菜煮込み

*Braised shrimp and tofu with Chinese pickles* / 冬菜芋頭蝦仁豆腐

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

<sup>すいしょう</sup>  
水晶 *Crystal*

¥6,000

北京ダックコース *Beijing Duck Course*

2名様より

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

干し貝柱と蕪のすり流しスープ

*Pureed turnip soup with dried scallop* / 蕪菜干貝羹

鶏肉と栗のオイスターソース煮込み

*Braised chicken and chestnuts with oyster sauce* / 栗子炆鶏球

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

※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する場合がございます。

※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.

珊瑚 *Coral*

シェフズ スペシャル *Chef's Special Course*

¥10,000

2名様より

前菜の盛り合わせ

*Selected appetizers / 特式四色拼盆*

大海老のX.O醬炒め

*Stir-fried shrimp with X.O sauce / X.O白果蝦球*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 北京式片皮鴨*

細切りあわびとふかひれのスープ

*Shark fin and shredded abalone soup / 鮑絲魚翅羹*

鮮魚ハタの熟成黒ニンニク煮込み

*Braised grouper with fermented black garlic sauce / 黑蒜旬菜石斑球*

イベリコ豚ベジータの地辛子炒め

*Stir-fried Iberian pork with Japanese mustard / 地辛子菜猪柳*

牛挽き肉とトリュフのチャーハン

*Ground beef fried-rice with truffle flavor / 松露牛松炒飯*

デザート

*Dessert / 精美凍甜品*

紫翠玉 *Alexandrite*

季旬感コース *Seasonal Special Course*

¥18,000

2名様より

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*

二種海鮮の青紫蘇炒め 翡翠仕立て

*Stir-fried seafood with green perilla sauce / 碧綠炒双鮮*

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*

活けあわびの広東式あっさり醬油蒸し

*Steamed abalone with soy sauce / 清蒸鮮活鮑*

和牛の炒め 雲丹と富乳のソース

*Stir-fried Wagyu with sea urchin and fermented tofu sauce / 富乳海胆和牛*

馬拉醬海鮮チャーハン

*Seafood fried rice with chili shrimp paste / 馬拉醬海鮮炒飯*

デザート

*Dessert / 特式美甜品盆*