

## ランチコース / Lunch course

### <sup>るり</sup> 瑠璃 *Blue Azure*

¥4,235

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

#### 香ばしい白魚とインゲン豆の干し海老炒め

*Stir-fried green beans and icefish with dried shrimp* / 蝦米四季豆白飯魚

#### 本日のチャーハン

*Today's fried rice* / 即日廚師炒飯

#### デザート

*Dessert* / 精美凍甜點品

### <sup>すいしょう</sup> 水晶 *Crystal*

¥7,260

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

#### 蟹肉とセリ、キノガサ茸のスープ

*Crab meat and Kinugasa mushroom soup with Japanese parsley* / 蟹肉芹菜竹筴羹

#### 鶏肉と新ゴボウのチリソース煮

*Stir-fried chicken and burdock with chili sauce* / 乾焼牛蒡片麵鶏球

#### 本日のチャーハン

*Today's fried rice* / 即日廚師炒飯

#### 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。

※表示価格にはサービス料10%、消費税10%が含まれております。

※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, inclusive of 10% service charge and 10% consumption tax.

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

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 特式四色拼盆

大海老とそら豆の炒め 木姜油の香り

Stir-fried prawn and broad beans with flavored oil / 木姜油蚕豆炒蝦球

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

海鮮とアスパラガスの卵白ふかひれスープ

Shark fin and seafood soup with egg white / 蛋白海鮮魚翅

鮮魚ハタと下仁田葱の香り揚げ 塩卵ソース和え

Deep fried grouper and Shimonita leek with salted egg sauce / 金沙下仁田葱斑球

イベリコ豚と芽キャベツの回鍋肉

Stir-fried Iberian pork and brussels sprouts with chili and sweet miso sauce / 小巻菜芯回鍋肉

ホタルイカと新ゴボウの和えそば 香港極細蝦子麵

Stir-fried shrimp roe noodle with firefly squid and oyster sauce / 螢火魷蝦子撈麵

デザート

Dessert / 精美凍甜品

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 四大海福拼盆

赤貝と新タケノコの湯引き

Parboiled ark shell and bamboo shoot with soy sauce / 白灼冬筍赤貝

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 / 干貝扒大排翅

白魚とユリ根のふんわりミルク炒め

Stir-fried icefish and lily bulb with creamy egg white / 芙蓉百合白飯魚

イベリコ豚と香菜の炒め ピリ辛蝦醬とレモングラスの香り

Stir-fried Iberian pork and coriander with chilli paste / 越南式香菜豬片

トリュフ香る和牛チャーハン

Wagyu fried rice with truffle flavor / 松露和牛炒飯

デザート

Dessert / 特式凍甜品盆

蒼玉 *Sapphire*

¥ 30,250

2名様より

金華豚又焼入り 前菜の盛り合わせ

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

大海老と新タケノコのジンジャーソース炒め

*Stir-fried prawn and bamboo shoot with ginger sauce / 姜葱冬筍蝦球*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 北京式片皮鴨*

特上ふかひれの煎り焼き 上湯ソース

*Stir-fried shark fin in special soup / 冬菇干煎魚翅*

活けあわびの広東式あっさり醤油蒸し

*Steamed abalone with soy sauce / 清蒸鮮鮑魚*

和牛と芽キャベツの沙茶醬炒め

*Stir-fried Wagyu and brussels sprouts with Chinese barbecue sauce / 沙茶小卷菜芯和牛*

タラバ蟹とセリの卵白チャーハン 柚子香るスープを添えて

*Crab meat and Japanese parsley fried rice with egg white / 芹菜北海蟹蛋白炒飯*

デザート

*Dessert / 精美凍甜點品*

琥珀 *Amber*

¥ 43,560

2名様より

金華豚又焼入り 前菜の盛り合わせ

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

北海ミスダコと新タケノコの湯引き

*Parboiled giant pacific octopus and bamboo shoot with soy sauce / 白灼冬筍章魚*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 北京式片皮鴨*

ふかひれ、あわび、乾貨と薬膳の極上蒸しスープ

*Traditional Chinese medicinal soup / 琥珀宮佛跳牆*

伊勢海老と新ゴボウのチリソース煮 青菜添え

*Braised spiny lobster and burdock with chili sauce / 干焼牛蒡片麵龍蝦*

和牛フィレ肉の炒め 熟成黒ニンニクと蜂蜜のソースで

*Stir-fried Wagyu fillet with honey and black garlic sauce / 薑汁黑蒜牛腩利*

タラバ蟹とセリの卵白チャーハン 柚子香るスープを添えて

*Crab meat and Japanese parsley fried rice with egg white / 芹菜北海蟹蛋白炒飯*

海燕の巣のデザート

*Bird's nest dessert / 是日冰鎮官燕*