

ランチコース / Lunch course

^{るり} 瑠璃 Blue Azure

1名様より ¥3,850

彩り点心コース Dim Sum Course

(税込・サービス料別)

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

細切り豚肉とピーマンの炒め

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

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

^{すいしょう} 水晶 Crystal

2名様より ¥6,600

(税込・サービス料別)

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

海鮮とジュンサイのとろみスープ

Water shield and seafood soup / 蓴菜海鮮羹

牛リプロースの地辛子ソース炒め

Stir-fried beef with Japanese mustard sauce / 地辛子牛肉柳

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。

※記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料10%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, inclusive of consumption tax and subject to an additional 10% service charge.*

※ *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

大海老のXO醬炒め

Stir-fried prawn with XO sauce / XO炒蝦球

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

海鮮とトリュフのふかひれスープ

Shark fin and seafood soup with truffle flavor / 松露海鮮魚翅

香港式点心 三種

Selected dim sum (3 kinds) / 香港式三色點品

牛リブローズのブラックビーンソース炒め

Stir-fried beef with black bean sauce / 豉汁牛肉柳

ハマグリ of 極上スープそば 極細香港麵

Clam noodle soup / 大蛤湯香港麵

デザート

Dessert / 精美凍甜點品

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 四大海福拼盆

タイラ貝と黄ニラの炒め

Stir-fried razor clam with yellow chives / 薑黃炒鮮平貝

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

ふかひれの姿煮込み 濃厚白湯ソースで

Braised whole shark fin / 濃白湯大排翅

穴子の実山椒揚げ

Deep fried conger eel with Japanese green peppercorns / 実山椒炸星鰻

イベリコ豚の梅肉黒酢ソース炒め

Stir-fried Iberian pork with salted plum and black vinegar sauce / 梅肉黒醋猪柳

蟹肉と帆立貝のチャーハン 香り爽やかなトムヤムスパイスで

Crab meat and scallop fried rice with tom yam paste / 冬蔭海鮮炒飯

デザート

Dessert / 特式凍甜品盆

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

ハマグリの高温蒸し ガーリックとトウチの二種

Steamed clam with black beans and garlic / 双味蒸鮮大蛤

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

特上ふかひれと蟹肉の煎り焼き 上湯ソース

Stir-fried shark fin and crab meat with special thick sauce / 蟹肉干煎翅

帆立貝の柑橘香るジュンサイソース

Stir-fried scallop with sudachi scented water shiled sauce / 蓴菜酢橘帶子

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 / 蜜汁黒蒜牛腩利

穴子と茄子、青紫蘇のピリ辛蝦醬チャーハン

Conger eel, eggplant and green perilla fried rice with chili shrimp paste / 星鰻茄瓜炒飯

デザート

Dessert / 精美凍甜点品

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

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

ふかひれと乾貨の薬膳極上蒸しスープ

Traditional Chinese medicinal soup / 琥珀宮佛跳墙

あわびとナマコのオイスターソース煮込み

Braised abalone and sea cucumber with oyster sauce / 蛎皇海參鮑甫

伊勢海老と板春雨の麻辣醬炒め

Stir-fried spiny lobster and vermicelli with chili sauce / 麻辣醬粉皮龍蝦

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 / 蜜汁黒蒜牛腩利

ハマグリの極上スープそば 極細香港麵

Clam noodle soup / 大蛤湯香港麵

海燕の巢のデザート

Bird's nest dessert / 是日冰鎮官燕