

## ランチコース / Lunch course

### 瑠璃 <sup>るり</sup> 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

#### 点心五種

*Selected dim sum (5 kinds)* / 即日五色點品

#### 旬青菜と湯葉のガーリック炒め

*Stir-fried seasonal vegetable and soymilk skin with garlic sauce* / 蒜茸腐竹浸莧菜

#### 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

### 水晶 <sup>すいしょう</sup> 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

#### 点心三種

*Selected dim sum (3 kinds)* / 即日三色點品

#### 名物 北京ダック

*Beijing duck* / 北京式片皮鴨

#### 干し貝柱とすり流し冬瓜のスープ

*Pureed winter melon soup with dried scallop* / 冬茸干貝羹

#### 海老とズッキーニの魚香ソース炒め

*Stir-fried shrimp and zucchini with yuxiang sauce* / 魚香夏南瓜蝦球

#### 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。

※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

アオリイカと空芯菜の蝦醬炒め

*Stir-fried calamari and water spinach with shrimp paste* / 蝦醬通菜炒鮮魷

名物 北京ダック

*Beijing duck* / 北京式片皮鴨

ふかひれと海鮮、冬瓜の上湯蒸しスープ

*Steamed shark fin and winter melon soup* / 冬瓜燉海鮮魚翅

点心 三種

*Selected dim sum (3 kinds)* / 即日三色點品

牛リブローズと苦瓜の炒め クミンの香り

*Stir-fried beef and bitter melon with cumin flavor* / 孜然涼瓜牛柳

鶏肉ととうもろこしのチャーハン

*Chicken and corn fried rice* / 粟米雞粒炒飯

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

大海老の青紫蘇炒め 翡翠仕立て

*Stir-fried prawn with green perilla sauce* / 碧綠炒蝦球

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

穴子の実山椒スパイス揚げ

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

イベリコ豚と香菜の甘辛蝦醬炒め レモンガラスの香り

*Stir-fried Iberian pork and coriander with chilli shrimp paste* / 越南香菜猪肉

干し貝柱と卵白のあっさりチャーハン

*Dried scallop fried rice with egg white* / 干貝蛋白炒飯

デザート

*Dessert* / 特式凍甜品盆

蒼玉 *Sapphire*

2名様より ¥27,500

(税込・サービス料別)

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*

活けあわびと黄ニラの炒め

*Stir-fried and lightly salted abalone with yellow chives / 韭黄炒鮑片*

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*

伊勢海老 トリュフと金華ハムのソース

*Stir-fried spiny lobster with truffle flavored special sauce / 松露上湯龍蝦*

和牛と旬野菜の山葵炒め

*Stir-fired Wagyu with wasabi sauce / 芥菜旬菜和牛*

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*

琥珀 *Amber*

2名様より ¥39,600

(税込・サービス料別)

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 / 琥珀宮佛跳牆*

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 山葵ソースで

*Stir-fried Wagyu fillet with wasabi sauce / 芥菜旬菜牛腩利*

鶏白湯の極細香港麺〜挽き肉と雪菜〜

*Noodle with thick chicken soup / 濃白湯香港麵*

海燕の巢のデザート

*Bird's nest dessert / 是日冰鎮官燕*