

ランチコース / Lunch course

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

点心五種

Selected dim sum (5 kinds) / 即日五色點品

鶏肉と栗の煮込み

Braised chicken and chestnuts / 栗子炆鶏球

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

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

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

蟹肉と衣笠茸のスープ

Crab meat soup with kinugasa mushroom / 蟹肉竹筴羹

大海老と旬青菜のトウチソース炒め

Stir-fried prawn and Chinese geens with black bean sauce / 豉汁水蓮菜蝦球

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

スミカの馬拉醬炒め

Stir-fried calamari with spicy shrimp sauce / 馬拉醬鮮魷

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

滋味 乾燥茸とふかひれ詰め衣笠茸の蒸しスープ

Steamed shark fin and mushroom soup / 七宝菇燉竹笙釀魚翅

点心 三種

Selected dim sum (3 kinds) / 即日三色點品

牛リブローズと空心菜の炒め 荳わさびの風味で

Stir-fried beef and water spinach with wasabi stem flavor / 芥末助通菜牛柳

蟹肉と塩漬け卵のチャーハン

Crab meat and salted egg fried rice / 蟹肉金沙炒飯

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

スミカの湯引き 昆布風味の広東式醬油

Par-boiled calamari with kelp soy sauce / 白灼鮮魷魚

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

ふかひれの姿煮込み 濃厚白湯ソースで

Braised whole shark fin / 濃白湯大排翅

白身魚の麻辣醬煮込み

Braised white fish with chili pepper sauce / 麻辣醬魚球

やまゆり豚と旬野菜の炒め パッションフルーツと黒胡椒のソース

Stir-fried Yamayuri pork and vegetables with passion fruit sauce / 百香果蜜汁黑椒猪柳

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

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

活けあわびのあっさり炒め

Stir-fried and lightly salted abalone / 油泡双並炒鮑片

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

松茸と姿ふかひれの極上蒸しスープ

Steamed soup with whole shark fin and matsutake mushroom / 松菌燉大排翅

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

和牛と空心菜の炒め 茎わさびの風味で

Stir-fried Wagyu with wasabi stem flavor / 芥末助通菜和牛

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 / 特式三色甜品盆

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

松茸とナマコの土瓶蒸し〜極上スープを楽しむ琥珀宮スタイル〜

Steamed sea cucumber and matsutake mushroom / 琥珀宮式松菌海參湯

伊勢海老 濃厚海老味噌風味のXO醬煮込み

Stir-fried spiny lobster with shrimp head and XO sauce / XO濃湯龍蝦

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

和牛フィレ肉 老酒漬けイチジクのソース

Stir-fried Wagyu fillet with pickled fig sauce in Shaoxing wine / 無花果汁牛腩利

雲吞麵〜上海式海老ワンタンを極細香港麵と共に〜

Noodle soup with shrimp wanton / 上湯雲吞香港麵

デザート

Dessert / 精美凍甜点名