

## ランチコース / Lunch course

るり  
瑠璃 *Blue Azure*

1名様より ¥5,500

(税込・サービス料別)

前菜の盛り合わせ

*Selected appetizers / 三色彩拼盆*

点心三種

*Selected dim sum (3 kinds) / 琥珀宮三點品*

広州の郷土風スープ

*Today's Guangzhou local soup / 是日例保湯*

鶏肉の酒釀麻辣煮込み

*Braised chicken with spicy chili sauce / 酒釀麻辣豆子鶏球*

本日のチャーハン

*Today's fried rice / 是日炒飯*

デザート

*Dessert / 精美甜點品*

すいしゅう  
水晶 *Crystal*

2名様より ¥8,800

(税込・サービス料別)

前菜の盛り合わせ

*Selected appetizers / 精美四拼盆*

海の幸と旬野菜の炒め

*Stir-fried seafood with seasonal vegetables / 旬菜炒海味*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

海鮮と白きくらげのスープ

*Seafood and white wood ear soup / 海鮮雪耳羹*

梅肉風味の青椒肉絲

*Stir-fried shredded pork and greenpepper with plum sauce / 梅香青椒肉絲*

本日のチャーハン

*Today's fried rice / 是日炒飯*

デザート

*Dessert / 精美甜點品*

※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15%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 15% service charge.

焼き物入り 前菜盛り合わせ

*Selected appetizers / 精美拼盆*

本日の海の幸二種と旬野菜の炒め

*Stir-fried today's seafoods with seasonal vegetables / 旬菜炒双鮮*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

冬瓜と蟹肉の干し貝柱スープ

*Winter melon, crab meat and dried scallop soup / 干貝蟹肉冬瓜羹*

梅肉風味のトンポーロー

*Dongpo pork, plum flavor / 梅香東坡肉*

鶏肉とトウモロコシのチャーハン

*Fried rice with chicken and corn / 粟米鶏粒炒飯*

デザート

*Dessert / 精美甜点品*

焼き物入り 前菜盛り合わせ

*Selected appetizers / 精美拼盆*

アオリイカと空心菜の蝦醬炒め

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

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

あわびと白きくらげ、あおさのスープ

*Abalone, white wood ear and seaweed soup / 雪耳鮑粒紫菜羹*

穴子の実山椒香り揚げ

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

梅肉風味のトンポーロー

*Dongpo pork, plum flavor / 梅香東坡肉*

和牛とトリュフのチャーハン

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

デザート

*Dessert / 精美甜点品*

焼き物入り 前菜盛り合わせ

*Selected appetizers / 精美拼盆*

本日の海鮮の湯引き 昆布風味の広東風あっさり醤油

*Par-boiled today's seafood with kelp soy sauce / 白灼海鮮*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

ふかひれとサザエ、冬瓜の極上蒸しスープ

*Steamed shark fin, turban shell and winter melon soup / 冬瓜柴螺燉魚翅*

房州産スズキと彩り野菜のトマトバジル炒め

*Stir-fried white fish with vegetables, basil flavor / 羅勒蕃茄炒鱸魚*

和牛と空心菜の山わさび炒め

*Stir-fried Wagyu with wasabi flavor / 山芥末通菜和牛*

蟹肉と帆立貝のチャーハン 香り爽やかな冬蔭スパイス

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

デザート

*Dessert / 精美甜点品*

焼き物入り 前菜盛り合わせ

*Selected appetizers / 精美拼盆*

活サザエと冬瓜 伊勢志摩あおさ海苔ソース

*Steamed turban shell and winter melon with seaweed sauce / 紫菜冬瓜柴螺*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

ふかひれ、鮑、乾貨と薬膳の極上蒸しスープ

*Traditional Chinese medicinal soup / 琥珀仏跳墙*

伊勢海老の衣揚げ 塩卵の黄金ソース

*Deep-fried lobster with salted egg sauce / 金沙龍蝦球*

群馬県産赤城和牛のお料理

*Toriyama Umami Wagyu / 赤城和牛*

穴子と茄子のピリ辛蝦醬土鍋焼きチャーハン

*Spicy fried rice with conger eel and eggplant (\*with shrimp paste sauce) / 星鰻茄瓜砂鍋炒飯*

デザート

*Dessert / 精美甜点品*