

ランチコース / Lunch course

^{るり}
瑠璃 *Blue Azure*

1名様より ¥3,850

(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

海老と新ゴボウのチリソース

Braised shrimp and burdock with spicy chili sauce / 干焼牛蒡片蝦仁

本日のチャーハン

Today's fried rice / 是日美味炒飯

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

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

海鮮と板春雨のスープ

Seafood and vermicelli soup / 旬菜粉皮海鮮羹

鶏肉の宮保炒め 甘辛ソース

Stir-fried chicken with sweet chili sauce / 宮保腰果鶏片

本日のチャーハン

Today's fried rice / 是日美味炒飯

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.*

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

珊瑚 *Coral*

2名様より ¥11,000

(税込・サービス料別)

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 特式四色拼盆

大海老と旬野菜の炒め

Stir-fried and lightly salted prawn and vegetables / 旬菜炒蝦球

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

ふかひれと海鮮、トリュフのスープ

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

点心 三種

Selected dim sum (3 kinds) / 即日三色點品

やまゆり豚の炒め 酒釀麻辣ソース

Stir-fried Yamayuri pork with spicy chili sauce / 酒釀麻辣猪肉

干し貝柱と卵白のあっさりチャーハン

Fried rice with dried scallops and egg white / 干貝蛋白炒飯

デザート

Dessert / 精美凍甜點品

翠玉 *Emerald*

2名様より ¥19,800

(税込・サービス料別)

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 四大海福拼盆

鮮貝と旬野菜の炒め

Stir-fried and lightly salted shellfish and vegetables / 旬菜炒鮮貝

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

ふかひれとホワイトアスパラの極上蒸しスープ

Steamed shark fin and white asparagus soup / 白露荀杞子燉排翅

ホタルイカと旬野菜のトウチ炒め

Stir-fried firefly squid and seasonal greens with black bean sauce / 豉汁青菜螢火魷

やまゆり豚の炒め 酒釀麻辣ソース

Stir-fried Yamayuri pork with spicy chili sauce / 酒釀麻辣猪肉

桜海老のチャーハン 甘酢生姜の香り

Sakura shrimp fried rice with pickled ginger / 桜蝦姜味炒飯

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

鮮貝と旬野菜の炒め

Stir-fried and lightly salted shellfish and vegetables / 旬菜炒鮮貝

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

ふかひれとあわび茸の煮込み 濃厚白湯ソース

Braised shark fin and oyster mushroom / 濃白湯鮑菇排翅

鮮魚の香港式バターソース キノコのデュクセル添え

Stir-fried white fish with special mushroom's garlic butter sauce / 蜜柑香牛油鮮魚

和牛の湯引き 昆布香る醤油ソース

Par-boiled Wagyu with kelp soy sauce / 白灼和牛

ハマグリ出汁のつゆそば 極細香港麺

Clam noodle soup with supreme soup / 大蛤香港麵

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

旬の貝三種の炒め

Stir-fried and lightly salted shellfish and vegetables / 旬菜炒三鮮貝

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

ふかひれと鮑、乾貨の極上蒸しスープ

Traditional Chinese medicinal soup / 琥珀宮佛跳牆

オマールブルーとホワイトアスパラガス プリ辛海老味噌とバジルのクリームソース

Braised lobster and white asparagus with shrimp paste cream sauce / 香辣汁白露葡萄大蟹蝦

和牛フィレ肉 熟成黒ニンニクと蜂蜜のソース

Stir-fried Wagyu fillet with aged black garlic and honey sauce / 蜜汁黒蒜牛腓利

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 / 芹菜蟹肉蛋白炒飯

デザート

Dessert / 精美凍甜点品