

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

香港式 点心五種

Selected dim sum (5 kinds) / 香港式五點品

ヒユ菜と巻き湯葉のガーリック炒め 香ばしい揚げシラス風味

Stir-fried Chinese greens and soymilk skin with garlic sauce / 腐竹浸莧菜

本日のチャーハン

Today's fried rice / 即日美味炒飯

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

香港式 点心三種

Selected dim sum (3 kinds) / 香港式三點品

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

すり流し冬瓜と牛挽き肉のスープ

Pureed wax gourd soup with ground beef / 冬茸牛松羹

帆立貝の魚香甘辛ソース

Stir-fried scallop with chili sauce / 魚香鮮帶子

本日のチャーハン

Today's fried rice / 即日美味炒飯

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.*

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 特式四色拼盆

アオリイカと空心菜の炒め

Stir-fried calamari and water spinach / 通菜炒鮮魷

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

海鮮とすり流し冬瓜のふかひれスープ

Pureed wax gourd soup with seafood and shark fin / 海鮮冬茸魚翅

香港式 点心 三種

Selected dim sum (3 kinds) / 即日三色點品

牛リブローズのオイスターソース炒め

Stir-fried beef with oyster sauce / 三椒炒牛柳

挽肉とインゲン豆、塩漬けオリーブ菜のチャーハン

Ground pork fried rice with green beans, and vegetables / 靚豉四季豆肉松炒飯

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

鮮魚スズキの青柚子香るソース たたきオクラをアクセントに

Stir-fried sea bass with yuzu citron flavored special sauce / 青柚子上湯鱸球

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

特上ふかひれと枸杞の実の薬膳蒸しスープ

Steamed shark fin and wolfberry soup / 淮杞紅棗燉排翅

穴子の香り揚げ 塩卵ソース

Deep fried conger eel with salted egg crust / 金沙星鰻

やまゆり豚と夏野菜の炒め パッションフルーツソース

Stir-fried Yamayuri pork with passion fruit sauce / 百香果旬菜猪肉

地辛子風味の和牛チャーハン

Wagyu fried rice with Japanese mustard / 地辛子和牛炒飯

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

サザエと旬野菜の炒め

Stir-fried turban shell with vegetables / 油泡旬菜榮螺貝

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

たっぷりふかひれの煮込みスープ 蟹肉と冬瓜(ふかひれ100g)

Braised shark fin soup with crab and wax gourd / 蟹肉冬瓜元壺翅

アオリイカの香港漁師風 ガーリックスパイス揚げ

Deep-fried calamari with garlic flavor / 避風塘鮮魷

和牛の炒め 地辛子ソース

Stir-fried Wagyu with Japanese mustard / 地辛子和牛

あわびとトリュフのチャーハン 蓮の葉包み

Fried rice abalone and truffle wrapped in lotus leaf / 荷葉包鮑粒松露炒飯

デザート

Dessert / 精美凍甜品

琥珀 *Amber*

2名様より ¥44,000

(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

活けあわびの蒸し 陳皮の香り

Steamed abalone with soy sauce / 陳皮蒸鮮鮑魚

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

松茸とサザエ、冬瓜の土瓶蒸し 琥珀宮スタイル

Steamed turban shell and matsutake mushroom / 琥珀式松菌榮螺湯

アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠ソース

Stir-fried calamari with green perilla sauce / 碧綠鮮魷魚

蟹肉と特上ふかひれの煎り焼き

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

冷やし担担麺 ～和牛の湯引きのせ～

Chilled dandan noodles with par-boiled Wagyu / 涼拌和牛担担麵

海燕の巣とマンゴーのデザート

Bird's nest dessert / 官燕楊枝金露