

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

本日の料理

Today's dish / 是日私厨料理

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 / 精美甜点品

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

本日海鮮の湯引き 昆布風味のあっさり醤油

Par-boiled today's seafood with kelp soy sauce / 白灼鮮海味

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

白きくらげと蟹肉のスープ

Crab meat and white wood ear soup / 蟹肉雪耳羹

本日の料理

Today's dish / 是日私厨料理

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 / 精美甜点品

※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する可能性がございます。

※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.

金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers with "Kinka" pork/精美金華拼盆

あわびと旬野菜の炒め

Stir-fried and lightly salted abalone and vegetables/旬菜炒鮑片

名物 北京ダック

Beijing duck/明炉掛烤鴨

トリュフと海鮮のスープ

Seafood with truffle soup/松露海鮮羹

本日の料理

Today's dish/是日私厨料理

和牛のチャーハン 地辛子風味

Wagyu fried rice with Japanese musterd flavor/和牛地辛子炒飯

デザート

Dessert/精美甜点品

金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers with "Kinka" pork/精美金華拼盆

赤貝と九条葱の炒め 黒胡椒の香り

Stir fried ark shell with Kujyo green onion /黒椒炒京葱赤貝

名物 北京ダック

Beijing duck/明炉掛烤鴨

滋味 ポルチーニ茸と白キクラゲの極上蒸しスープ

〈乾燥茸含む七種きのこ出汁〉

Steamed poruchini mushroom and white wood ear soup/七宝菇雪耳嫩湯

海の幸の香港漁師風ガーリックスパイス揚げ

Deep-fried seafood with garlic flavor/避風塘海宝

和牛ホホ肉の煮込み ピリ辛四川ソース

Simmered Wagyu cheek with extra spicy hot sauce/四川水煮和牛頬肉

海鮮と芹のチャーハン

Fried rice with seafood and Japanese parsley/海鮮芹菜炒飯

デザート

Dessert/精美甜点品

すいぎょく

翠玉 Emerald

2名様より ¥30,000

(税込・サービス料別)

金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers with "Kinka" pork/精美金華拼盆

二種海鮮と旬野菜の炒め

Stir-fried seafood and vegetables /旬菜炒双鮮

名物 北京ダック

Beijing duck /明炉掛烤鴨

ふかひれの濃厚白湯煮込みスープ

Braised shark fin soup /濃湯元壺翅

鮮魚 桜海老と燕のすり流しソース

Stir-fried fish with Pureed turnip and Sakura shrimp sauce /桜蝦燕茸扒鮮魚

和牛の炒め 富麗華酒ソース

Stir-fried Wagyu with Shaoxing wine sauce /富麗華酒和牛

細切りあわびの和え麺 ～香港式ネギ生姜風味～

Mixed noodles with abalone /姜葱鮑絲撈麵(香港麵)

デザート

Dessert /精美甜点名

こはく

琥珀 Amber

2名様より ¥50,000

(税込・サービス料別)

金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers with "Kinka" pork/精美金華拼盆

あわびと百合根

Abalone and lily bolb/百合鮮鮑片

名物 北京ダック

Beijing duck /明炉掛烤鴨

ふかひれの煮込み 干し貝柱のソース

Braised shark fin with dried scallop sauce /干貝扒排翅

伊勢海老のお料理

Today's lobster dish /招牌鮮龍蝦

里芋と九条葱の和牛巻き 昆布風味のあっさり醤油

Par-boiled Wagyu beef with original soy sauce /白灼芋頭和牛捲

蟹肉と芹の卵白チャーハン 柚子香るスープを添えて

Crab meat and Japanese parsley fried rice with egg white /蟹肉芹菜蛋白炒飯

海燕の巣入りデザート

Bird's nest dessert /特式燕窩甜品