

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煮

Braised shrimp and burdock with chili sauce / 乾焼牛蒡片麩蝦仁

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

^{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

干し貝柱と板春雨、白菜のスープ

Dried scallop and wide vermicelli soup / 粉皮白菜干貝羹

香ばしい白魚とインゲン豆の干し海老炒め

Stir-fried green beans and icefish with dried shrimp / 蝦米四季豆白飯魚

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

スマイカとそら豆のあっさり炒め

Stir-fried and lightly salted calamari with broad beans / 油泡蚕豆炒鲜鱿

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

海鮮とふかひれのオマールスープ

Shark fin and seafood with lobster soup / 龍蝦汁海鮮魚翅

やまゆり豚のガーリックスパイス揚げ

Deep fried Yamayuri pork with garlic flavor / 風沙京葱猪柳

鮮魚と板春雨の麻辣醬煮込み

Braised fish and wide vermicelli with chili pepper sauce / 麻辣粉皮魚球

帆立貝と飛子の青紫蘇チャーハン

Scallop and flying fish roe fried rice with green perilla / 碧綠鮮貝魚子炒飯

デザート

Dessert / 精美凍甜品

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 四大海福拼盆

スマイカと春野菜の湯引き

Par-boiled calamari and seasonal vegetables with soy sauce / 白灼春菜鲜鱿

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

白魚とユリ根のふんわりミルク炒め

Stir-fried icefish and lily bulb with creamy egg white / 芙蓉百合白飯魚

やまゆり豚と旬野菜の炒め 梅肉黒酢ソース

Stir-fried Yamayuri pork and vegetables with vinegared plum sauce / 梅香黒醋猪肉

トリュフ香る和牛チャーハン

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

デザート

Dessert / 特式凍甜品

蒼玉 *Sapphire*

2名様より ¥27,500

(税込・サービス料別)

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 四大海福拼盆

大海老と春野菜の炒め

Stir-fried and lightly salted prawn with seasonal vegetables / 油泡春菜蝦球

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

特上ふかひれの煎り焼き 上湯ソース

Stir-fried shark fin with special sauce / 冬菇干煎魚翅

活けあわびの広東式あっさり醤油蒸し

Steamed abalone with soy sauce / 清蒸鮮鮑魚

和牛と九条葱の黒胡椒炒め

Stir-fried Wagyu and Kujo green onion with black pepper / 葱爆冬筍和牛

ハマグリ出汁のつゆそば ～極細香港麺～

Clam noodle soup / 大蛤汁香港麵

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)

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 四大海福拼盆

ハマグリと九条葱のジンジャーソース

Stir-fried clam and Kujo green onion with ginger sauce / 京葱姜大蛤

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

ふかひれ、あわび、乾貨と薬膳の極上蒸しスープ

Traditional Chinese medicinal soup / 琥珀宮佛跳墙

伊勢海老と新ゴボウのチリソース煮 青菜添え

Braised spiny lobster and burdock with chili sauce / 干焼牛蒡片麵龍蝦

和牛フィレ肉の炒め 熟成黒ニンニクと蜂蜜のソースで

Stir-fried Wagyu fillet with aged black garlic and honey sauce / 蜜汁黑蒜牛腩利

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 / 精美凍甜点名