

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

海老と豆腐のあおさ海苔煮込み

Braised shrimp and tofu with sea lettuce / 紫菜蝦仁豆腐

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

干し貝柱とキノコのスープ

Mushroom soup with dried scallop / 干貝三絲羹

鱈と白いんげん豆の麻辣煮込み

Braised cod and white kidney beans with chili pepper sauce / 麻辣白花豆鱈魚

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.

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 特式四色拼盆

二種海鮮と旬野菜の炒め 木姜油の香り

Stir-fried seafood and vegetables with flavored oil / 木姜油炒双鮮

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

ふかひれと細切りあわびのスープ

Shark fin and abalone soup / 鮫絲魚翅羹

点心 三種

Selected dim sum (3 kinds) / 即日三色點品

やまゆり豚の衣揚げ 黒酢ソース

Deep-fried Yamayuri pork with black vinegar sauce / 黒酢扒猪肉

葉山葵が香る釜揚げしらすのチャーハン

Fried rice with dried young sardines and leaf wasabi / 銀魚叶芥末炒飯

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

鮮貝の湯引き 昆布出汁のあっさり醤油

Par-boiled shellfish with kelp soy sauce / 白灼鮮北寄貝

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

大海老のピリ辛海老味噌クリームソース

Braised prawn with shrimp paste cream sauce / 香辣汁羅勒蝦球

やまゆり豚と旬野菜の梅肉黒酢炒め

Stir-fried Yamayuri pork and vegetables with vinegared plum sauce / 梅肉黒醋猪肉

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 / 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

活あわびの青紫蘇炒め 翡翠ソース

Stir-fried abalone with green perilla sauce / 碧緑炒鮑片

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

滋味 乾燥茸とふかひれの極上蒸しスープ

Steamed shark fin and mushroom soup / 香菇燉排翅

太刀魚と白いんげん豆の麻辣煮込み

Braised cutlass fish and white kidney beans with chili pepper sauce / 麻辣白花豆太刀魚

和牛と九条葱の葱爆炒め

Stir-fried Wagyu and Kujo green onion with black pepper / 葱爆黒椒和牛

海老雲呑の上湯つゆ麺 ～極細香港麺～

Noodle soup with shrimp wanton / 蝦雲呑香港麺

デザート

Dessert / 精美凍甜点品

琥珀 *Amber*

2名様より ¥39,600

(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

鮮貝の湯引き 昆布出汁のあっさり醤油

Par-boiled shellfish with kelp soy sauce / 白灼鮮北寄貝

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

オマール海老のピリ辛海老味噌クリームソース

Braised lobster with shrimp paste cream sauce / 香辣汁羅勒青大鉸蝦

和牛フィレ肉の炒め 老酒風味のジンジャーソース

Stir-fried Wagyu fillet with ginger sauce / 姜葱老酒牛腩利

蟹そば ～上海蟹出汁のつゆ麺～

Shanghai crab noodle soup / 大閘蟹扒湯麵

デザート

Dessert / 精美凍甜点品