

## ランチコース / Lunch course

<sup>るり</sup>  
瑠璃 Blue Azure

1名様より ￥4,400

(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

### 帆立貝と旬野菜のトウチ炒め

*Stir-fried scallop with blackbean sauce* / 豆鼓炒帶子

### 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

<sup>すいしょう</sup>  
水晶 Crystal

2名様より ￥7,700

(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

### 海鮮とセリ、衣笠茸のスープ

*Seafoods and kinugasa mashroom soup* / 芹菜海鮮竹筴羹

### 真鱈と湯葉のトウチ煮込み

*Braised cod fish white kidney beans with blackbean sauce* / 豉汁腐竹鱈魚

### 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.

しんじゅ  
真珠 Pearl

2名様より ¥16,500

(税込・サービス料別)

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 特式四色拼盆

赤貝と九条葱の黒胡椒炒め

Stir fried ark shell with Kujyo green onion / 葱爆黒椒赤貝

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

滋味 山の幸と蕎麦の実、ふかひれの蒸しスープ

Steamed soup with shark fin and buckwheat seeds (poak and chicken meat) / 山宝蕎麦子燉翅

真鱈と白いんげん豆の麻辣煮込み

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

点心二種

Selected dim sum (2 kinds) / 琥珀宮双味点心

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 / 精美凍甜品

すいぎょく  
翠玉 Emerald

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

アオリイカの湯引き 昆布風味のあっさり醤油

Par-boiled calamari with kelp soy sauce / 白灼鮮魷魚

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

たっぷりふかひれの濃厚白湯煮込みスープ

Braised shark fin soup / 濃湯元壺魚翅

大海老の衣揚げ 塩卵ソース

Deep fried prawn with salted egg crust / 金沙蝦球旬菜

和牛と九条葱の葱爆炒め

Stir-fried Wagyu with Kujyo green onion / 葱爆黒椒和牛

あわびと帆立貝、飛子のチャーハン

Seafood fried rice / 海鮮三宝炒飯

デザート

Dessert / 特式凍甜品

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*

あわびの青紫蘇炒め 翡翠ソース

*Stir-fried abalone with green perilla sauce / 碧緑炒鮮鮑魚*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 北京式片皮鴨*

ふかふれと枸杞の実、薬膳極上蒸しスープ

*Steamed shark fin and wolfberry soup / 薬膳准杞燉排翅*

伊勢海老と板春雨の麻辣醬煮込み

*Stir-fried spiny lobster and wide vermicelli with Sichuan chili sauce / 麻辣粉皮龍蝦*

ハタ きのこの濃厚クリームソース

*Braised grouper and mushroom with cream sauce / 香菇奶油石斑球*

和牛フィレ肉 山葵ソース

*Stir-fried Wagyu fillet with wasabi flavor / 芥菜汁牛腩利*

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 / 精美凍甜点名*