

ランチコース / Lunch course

^{るり}
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

点心五種

Selected dim sum (5 kinds) / 琥珀式五點品

本日のお料理

Today's dish / 即日的菜

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 ¥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

点心三種

Selected dim sum (3 kinds) / 琥珀式三點品

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

海鮮とトマト、旬野菜のスープ

Seafood, tomato and seasonal vegetables soup / 蕃茄旬菜海鮮羹

本日のお料理

Today's dish / 即日的菜

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

※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.*

しんじゆ
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

本日の海鮮料理

Today's seafood dish / 即日的海鮮菜

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

冬瓜とイダコ、ふかひれの滋養蒸しスープ

Steamed shark fin and ocellated octopus soup / 望潮魚冬瓜魚翅

穴子の香港漁師風ガーリックスパイス揚げ

Deep-fried conger eel with garlic flavor / 避風塘星躑

豚バラ肉と茄子の梅肉風味煮込み

Dongpo pork, plum flavor / 梅香茄瓜東坡肉

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 / 攪豉四季豆肉松炒飯

デザート

Dessert / 精美凍甜品

すいぎよく
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

活サザエと冬瓜 伊勢志摩のあおさ海苔ソース

Stir-fried turban shell and winter melon with green seaweed sauce / 紫菜冬瓜柴螺

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

夏の鮮魚と彩り野菜のバジル炒め

Stir-fried white fish with vegetables, basil flavor / 羅勒旬菜炒鮮魚

和牛ホホ肉の四川麻辣煮込み

Wagyu cheek simmered with extra spicy hot sauce / 水煮和牛頬肉

あわびとトリュフ、干し貝柱の煮込みチャーハン

Abalone, truffle and dried scallop fried rice / 干貝鮑粒松露炒飯

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

薬膳 ふかひれと枸杞の実の滋養蒸しスープ

Steamed shark fin and wolfberry soup / 淮杞燉排翅

鮮魚太刀魚の煎り焼き トウチソース

Stir-fried cutlass fish with black bean sauce / 豆豉扒香煎太刀魚

和牛の富麗華酒炒め 老酒漬けイチジクの風味

Stir-fried Wagyu and vegetable with sweet Chinese wine flavor / 無花果汁和牛

海老春巻き あひるの塩卵ソース

Spring roll (with salted egg crust) / 金沙炸春捲

冷やし担担麺 ～和牛の湯引きのせ～

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

デザート

Dessert / 精美凍甜点心