

## 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* / 焼味彩拼盆

### 点心三種

*Selected dim sum (3 kinds)* / 琥珀式三點品

### 広州の郷土風スープ

*Today's Guangzhou local soup* / 是日例保湯

### 鶏肉と栗のオイスターソース煮込み

*Braised chicken and chestnuts with oyster sauce* / 栗子炆鷄球

### 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* / 焼味彩拼盆

### 海老と旬野菜の炒め

*Stir-fried and lightly salted prawn and vegetables* / 旬菜炒蝦仁

### 名物 北京ダック

*Beijing duck* / 明炉掛烤鴨

### 上海蟹出汁のスープ

*Pureed turnip Shanghai crab soup* / 大閘蟹汁湯

### 本日の料理

*Today's dish* / 私厨料理

### 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 ¥18,000

(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

海鮮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

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

滋味 モリユ茸と白キクラゲの極上蒸しスープ  
(乾燥茸入り七種きのこ出汁)

Steamed morel mushroom and white wood ear soup / 七宝菇雪耳燉湯

鮮魚と白いんげん豆の煮込み 酒釀麻辣ソース

Stir-fried white fish and white kidney beans with spicy chili sauce / 酒釀麻辣鮮魚

豚バラ肉と茄子の梅肉風味煮込み ~梅肉トンポーロウ~

Dongpo pork, plum flavor / 梅香茄瓜東坡肉

蟹肉とセリのチャーハン

Crab meat and Japanese parsley fried rice / 芹菜蟹肉炒飯

デザート

Dessert / 精美甜点品

そうぎょく  
蒼玉 Sapphire

2名様より ¥20,000

(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

点心三種

Selected dim sum (3 kinds) / 三色点心盆

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

干し貝柱と蕪のすり流しスープ

Pureed turnip soup with dried scallop / 干貝蕪菜羹

上海蟹の姿蒸し(メス)

Steamed Shanghai crab (female) / 清蒸鮮大閘蟹

+2,750円にて蟹をオスに変更できます

+ 2,750 yen for a male crab

小菜 蟹の身料理 一品

Shanghai crab meat dish / 大閘蟹小菜

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 / 攪鼓四季豆肉松炒飯

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*

アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠ソース

*Stir-fried calamari with green perilla sauce / 碧緑炒鮮魷魚*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

滋味 ふかひれと螺貝、枸杞の実入り極上蒸しスープ

*Steamed shark fin, turban shell and wolfberry soup / 准杞螺貝燉魚翅*

上海蟹の姿蒸し (メス)

*Steamed Shanghai crab (female) / 清蒸鮮大閘蟹*

+2,750円にて蟹をオスに変更できます

+ 2,750 yen for a male crab

小菜 蟹の身料理 一品

*Shanghai crab meat dish / 大閘蟹小菜*

上海蟹出汁のチャーハン 焼きリゾット風

*Fried rice with Shanghai crab roe sauce / 大閘蟹汁炒飯*

デザート

*Dessert / 精美甜點品*

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*

あわびと蕪 伊勢志摩のあおさ海苔ソース

*Stir-fried abalone and turnip with green seaweed sauce/紫菜扒蕪菜鮑*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

ふかひれの煮込み

*Braised shark fin / 紅燒排翅*

上海蟹の姿蒸し (オス・メス)

*Steamed Shanghai crab (male & female) / 清蒸大閘蟹*

小菜 蟹の身料理 二品

*Shanghai crab meat dish / 大閘蟹小菜*

蟹そば ～上海蟹出汁のつゆそば～

*Shanghai crab soup noodle / 大閘蟹汁湯麩*

海燕の巣入りデザート

*Bird's nest dessert / 特式燕窩甜品*