

## ランチコース / Lunch course

<sup>るり</sup>  
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* / 精美拼盆

### 点心三種

*Selected dim sum (3 kinds)* / 琥珀宮三點品

### 磯の香りの酸辣湯 ~海鮮と生もずく~

*Hot and sour soup with vinegared seaweed* / 髮菜酸辣湯

### ホタルイカと青菜のトウチ炒め

*Stir-fried green vegetable and firefly squid with black bean sauce* / 豆豉油麦菜螢火鱿

### 本日のチャーハン

*Today's fried rice* / 即日美味炒飯

### デザート

*Dessert* / 精美甜點品

<sup>すいしょう</sup>  
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* / 精美拼盆

### 香ばしいシラウオ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

### 名物 北京ダック

*Beijing duck* / 明炉掛烤鴨

### 海鮮と伊勢志摩あおさ海苔のスープ

*Seafood soup with seaweed* / 紫菜海鮮羹

### やまゆり豚の炒め 実山椒ソース

*Stir-fried Yamayuri pork with Japanese pepper flavor* / 実山椒汁山百合猪肉

### 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。

※当店は国産米を使用しています。

※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.

※ We use 100% Japanese grown rice.

※ 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.

焼き物入り 前菜盛り合わせ

*Selected appetizers / 精美拼盆*

海鮮二種と旬野菜の炒め

*Stir-fried seafoods with seasonal vegetables / 旬菜炒双鮮*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

帆立貝と白キクラゲ、ジュンサイのスープ

*Scallop and snow fungus soup with water shield / 雪耳蓴菜帶子羹*

牛頬肉の煮込み 熟成黒ニンニクと蜂蜜ソース

*Beef cheek simmered with aged black garlic and honey sauce / 黑蒜蜜汁牛面肉*

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*

焼き物入り 前菜盛り合わせ

*Selected appetizers / 精美拼盆*

海鮮と旬野菜の炒め ～かんずりの風味～

*Stir-fried seafood with seasonal vegetables / 寒造里炒双鮮*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

ツブ貝と白キクラゲの極上蒸しスープ

*Steamed soup with whelks and snow fungus / 雪耳蒸菜螺貝燉湯*

あわびの実山椒香り揚げ

*Deep-fried abalone with Japanese pepper flavor / 実山椒炸鮮鮑*

牛頬肉の煮込み 熟成黒ニンニクと蜂蜜ソース

*Beef cheek simmered with aged black garlic and honey sauce / 黑蒜蜜汁牛面肉*

海鮮チャーハン

*Seafood fried rice / 海鮮炒飯*

デザート

*Dessert / 精美甜点品*

焼き物入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers / 精美拼盆

海鮮と生わかめの湯引き 昆布香るあっさり醤油

Par-boiled seafood and Japanese seaweed with kelp soy sauce / 白灼裙带菜双鲜

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鸭

たっぷりふかひれの濃厚白湯煮込みスープ

Braised shark fin soup / 濃白湯元壺

鮮魚と白キクラゲ 酢橘香る上湯ソース

Stir-fried white fish and snow fungus with citrus flavored special sauce / 酢橘上湯鮮魚

和牛の炒め 実山椒ソース

Stir-fried Wagyu with Japanese pepper flavor / 実山椒汁和牛

毛蟹のチャーハン

Fried rice with horsehair crab / 毛蟹肉炒飯

デザート

Dessert / 精美甜点品

焼き物入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers / 精美拼盆

シラウオと蟹肉、干し貝柱 順徳式ふんわり卵白仕立て

Stir-fried icefish and egg white with crab meat, dried scallop, Shunde style / 芙蓉蟹肉白飯魚

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鸭

ふかひれの煮込み

Braised shark fin / 紅焼排翅

伊勢海老と季節の鮮貝 琥珀宮のブイヤベース風

Seafood stew (lobster, clam, mushroom, tomato) / 馬賽式蕃茄海宝

群馬県産赤城和牛のお料理

Toriyama Umami Wagyu / 赤城和牛

ハマグリ出汁の香港麺

Clam noodle soup with supreme soup / 大蛤香港麵

海燕の巣入りデザート

Bird's nest dessert / 特式燕窩甜品