

## 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 / 精美甜點品

### 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

#### 山の幸と蕎麦の実入り蒸しスープ

Steamed soup with buckwheat seeds / 山宝蕎麦子燉湯

#### 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 ¥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

上海蟹出汁の海鮮とろみスープ  
Pureed turnip Shanghai crab soup with seafood/大閘蟹汁海鮮羹

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

桜海老のチャーハン 甘酢生姜の風味  
Sakura shrimp fried rice with pickled ginger/桜蝦姜味炒飯

デザート  
Dessert/精美甜点名

すいぎょく  
翠玉 Emerald

2名様より ¥30,000

(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

アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠ソース  
Stir-fried calamari with green perilla sauce/碧綠炒鮮魷魚

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/准杞螺貝嫩魚翅

上海蟹の姿蒸し(メス)  
Steamed Shanghai crab (female)/清蒸鮮大閘蟹

小菜 蟹の身料理  
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/精美甜点名

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/明炉掛烤鸭*

ふかひれの濃厚白湯煮込みスープ

*Shark fin with rich chicken soup/濃白湯元壺翅*

上海蟹の姿蒸し(オス・メス)

*Steamed Shanghai crab (male & female)/清蒸大闸蟹*

小菜 蟹の身料理

*Shanghai crab meat dish/大闸蟹小菜*

上海蟹出汁 蟹そば

*Shanghai crab soup noodle/大闸蟹汁湯麵*

デザート

*Dessert/特式美甜品*