

## ランチコース / Lunch course

### 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

#### 広州の郷土風スープ

Today's Guangzhou local soup / 是日例保湯

#### 鶏肉のトウチ炒め

Stir-fried chicken with black bean sauce / 鼓汁鶏球

#### 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

### 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

#### 海の幸と旬野菜の炒め

Stir-fried seafood and vegetables / 旬菜海味

#### 名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

#### 海鮮とトリュフのスープ

Seafood soup with truffle flavor / 松露海鮮羹

#### やまゆり豚の炒め 梅肉黒酢ソース

Stir-fried Yamayuri pork with vinegared plum sauce / 梅香黒醋山百合猪

#### 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.

珊瑚 *Coral*

2名様より ¥12,100

(税込・サービス料別)

焼き物入り 前菜盛り合わせ

*Selected appetizers/精美拼盆*

海の幸二種のXO醤炒め

*Stir-fried seafoods with XO sauce/XO醤炒双鮮*

名物 北京ダック

*Beijing duck/明炉掛烤鴨*

モリーユ茸と白きくらげの極上蒸しスープ

*Steamed morel mushroom and white wood ear soup/ 麻利菌雪耳燉湯*

和牛の炒め 冬牛蒡のソース

*Stir-fried Wagyu with burdock/牛蒡汁和牛*

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*

真珠 *Pearl*

2名様より ¥18,000

(税込・サービス料別)

焼き物入り 前菜盛り合わせ

*Selected appetizers/精美拼盆*

赤貝と九条葱の炒め 黒胡椒の香り

*Stir fried ark shell with Kujoyo green onion/ 黑椒炒京葱赤貝*

名物 北京ダック

*Beijing duck/明炉掛烤鴨*

モリーユ茸と白きくらげの極上蒸しスープ

*Steamed morel mushroom and white wood ear soup/ 麻利菌雪耳燉湯*

海の幸の香港漁師風ガーリックスパイス揚げ

*Deep-fried seafood with garlic flavor/ 避風塘海鮮*

やまゆり豚の炒め 梅肉黒酢ソース

*Stir-fried Yamayuri pork with vinegared plum sauce/ 梅香黑醋山百合猪*

和牛とトリュフのチャーハン

*Wagyu fried rice with truffle flavor/ 松露和牛炒飯*

デザート

*Dessert/精美甜点品*

すい ざく  
翠玉 Emerald

2名様より ¥30,000

(税込・サービス料別)

焼き物入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers/精美拼盆

海の幸と旬野菜の炒め

Stir-fried seafood and vegetables / 旬菜炒海鮮

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

たっぷりふかひれと干し貝柱の煮込みスープ

Braised shark fin soup / 干貝元壺翅

鮮魚 桜海老と鱫のすり流しソース

Stir-fried fish with Pureed turnip and Sakura shrimp sauce / 桜蝦鱫扒鮮魚

和牛の炒め 冬牛蒡のソース

Stir-fried Wagyu with burdock / 牛蒡汁和牛

海鮮と紫蘇のチャーハン

Seafood fried rice with green perilla / 紫蘇海鮮炒飯

デザート

Dessert / 精美甜点品

琥珀 Amber

2名様より ¥50,000

(税込・サービス料別)

焼き物入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers/精美拼盆

あわびと百合根

Abalone and lily bulb / 百合鮮鮑片

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

ふかひれの煮込み

Braised whole shark fin in special sauce / 紅燒排翅

伊勢海老のお料理

Today's lobster dish / 招牌鮮龍蝦

群馬県産赤城和牛のお料理

Toriyama Umami Wagyu / 赤城和牛拼土豆絲

蟹肉とセリの卵白チャーハン 柚子香るスープを添えて

Crab meat and Japanese parsley fried rice with egg white / 蟹肉芹菜蛋白炒飯

海燕の巣入りデザート

Bird's nest dessert / 特式燕窩甜品