

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 / 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

すいしょう 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 / 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あります。

※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.

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 / 精美甜點品

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 Kujiyo green onion / 黒椒炒京葱赤貝

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 / 梅香黒醋山百合猪

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 / 精美甜點品

すい ぎょく

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 桜海老と蕪のすり流しソース

Stir-fried fish with Pureed turnip and Sakura shrimp sauce / 桜蝦蕪茸扒鮮魚

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

こはく

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 bolb / 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 / 紅焼排翅

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