

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

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

^{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

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 / 雪耳蕪菜螺貝燉湯

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