

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
精美拼盘

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

鶏肉と旬の野菜の煮込み

Braised chicken and seasonal vegetables
蠔油旬菜鷄球

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
精美拼盘

海鮮と旬野菜の炒め

Stir-fried seafood and seasonal vegetables
旬菜炒海鮮

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 and truffle soup
松露海鮮羹

山芋入り黒酢すぶた

Sweet and sour pork with black vinegar
黑醋山菜排骨

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

さんご
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
精美拼盘

本日の海鮮の湯引き 広東式あっさり醤油

Par-boiled seafood with kelp soy sauce
白灼即日海鮮

名物 北京ダック

Beijing duck
明炉掛烤鴨

上海蟹出汁 海鮮と豆腐のスープ

Shanghai crab soup
大開蟹海鮮豆腐羹

豚肉と白いんげん豆 酒釀麻辣醬ソース

Braised pork and white kidney beans with chili pepper sauce
酒釀麻辣白花生猪肉

蟹肉とせりのチャーハン

Crab meat and Japanese parsley fried rice
蟹肉芹菜炒飯

デザート

Dessert
精美甜點品

焼き物入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers
精美拼盘

海鮮の翡翠炒め 青紫蘇ソース

Stir-fried seafood with green perilla sauce
碧綠紫蘇炒海鮮

名物 北京ダック

Beijing duck
明炉掛烤鴨

ジロール茸と白キクラゲ、海鮮のスープ

Seafood soup with girolle mushrooms, white wood ear
鷄油菌茸耳海鮮羹

秋鮭の香港漁師風ガーリックスパイス揚げ

Deep-fried salmon with garlic flavor
避風塘三文魚

牛頬肉の煮込み 熟成黒ニンニクと蜂蜜ソース

Simmered beef cheek with aged black garlic and honey sauce
黑蒜蜜汁牛面肉

挽肉とインゲン、塩漬けオリーブ菜のチャーハン

Ground pork fried rice with green beans, and vegetables
攪鼓四季豆炒飯

デザート

Dessert
精美甜點品

焼き物入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers
精美拼盘

あわびと蕪 伊勢志摩のあおさソース

Stir-fried abalone and turnip with green seaweed sauce
紫菜扒無菜鮑

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白菜入り煮込みスープ

Shark fin soup with dried scallop and Chinese cabbage
干貝白菜元翅羹

秋鮭とさつま芋、ポルチーニ茸 キノコ出汁のクリームソース

Cream stew of salmon, porcini mushrooms and sweet potato
奶油牛肝菌甘薯三文魚

和牛と九条葱の葱爆炒め

Stir-fried Wagyu and Kujo green onion with black pepper
葱爆茭白和牛

蟹肉とせりのチャーハン

Crab meat and Japanese parsley fried rice
蟹肉芹菜炒飯

デザート

Dessert
精美甜點品

※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する可能性があります。

※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.

アメジスト
紫水晶 Amethyst

2名様より ￥22,000

(税込・サービス料別)

焼き物入り 前菜盛り合わせ
アオリイカの香港漁師風ガーリックスパイス揚げ
名物 北京ダック
ジロール茸と白キクラゲ、海鮮のスープ
上海蟹の姿蒸し(メス)
+2,750円にて蟹をオスに変更できます
小菜 蟹の身料理 一品
挽肉とインゲン、塩漬けオリーブ菜のチャーハン
デザート

Selected appetizers
精美拼盘

Deep-fried calamari with garlic flavor
避風塘鮮魷

Beijing duck
明炉掛烤鴨

Seafood soup with girolle mushrooms, white wood ear
鶏油菌雪耳海鮮羹

Steamed Shanghai crab (female)
清蒸大閘蟹
+ 2,750 yen for a male crab

Shanghai crab meat dish
大閘蟹小菜

Ground pork fried rice with green beans and vegetables
攪飯四季豆炒飯

Dessert
精美甜點品

ターコイズ
緑松石 Turquoise

2名様より ￥36,000

(税込・サービス料別)

焼き物入り 前菜盛り合わせ
あわびと蕪 伊勢志摩のあおさソース
名物 北京ダック
たっぷりふかひれと干し貝柱、白菜入り煮込みスープ
上海蟹の姿蒸し(メス)
+2,750円にて蟹をオスに変更できます
小菜 蟹の身料理 二品
上海蟹出汁のチャーハン 焼きリゾット風
デザート

Selected appetizers
精美拼盘

Stir-fried abalone and turnip with green seaweed sauce
紫菜扒蕪菜鮑

Beijing duck
明炉掛烤鴨

Shark fin soup with dried scallop and Chinese cabbage
干貝白菜元壹翅

Steamed Shanghai crab (female)
清蒸大閘蟹
+ 2,750 yen for a male crab

Shanghai crab meat dish
大閘蟹小菜

Fried rice with Shanghai crab roe sauce
大閘蟹汁炒飯

Dessert
精美甜點品

ダイヤモンド
鑽石 Diamond

2名様より ￥55,000

(税込・サービス料別)

焼き物入り 前菜盛り合わせ
名物 北京ダック
ふかひれの煮込み
上海蟹の姿蒸し(メス、オス)
小菜 蟹の身料理 二品
群馬県産赤城和牛のお料理
ワンタン入り香港麺
海燕の巣入りデザート

Selected appetizers
精美拼盘

Beijing duck
明炉掛烤鴨

Braised shark fin
紅燒排翅

Steamed Shanghai crab (male & female)
清蒸大閘蟹

Shanghai crab meat dish
大閘蟹小菜

Toriyama Umami Wagyu
赤城和牛

Wonton noodles
上湯雲吞香港麵

Bird's nest dessert
特式燕窩甜品