ランチコース / *Lunch course*

瑠璃（るり） *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 / 三色彩拼盆

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

ホタルイカと青菜のトウチ炒め
Stir-fried firefly squid and green vegetable black bean sauce / 鼓汁蛍火魷青菜

本日のチャーハン
Today's fried rice / 是日炒飯

デザート
Dessert / 精美甜点品

水晶（すいしょう） *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 / 精美四拼盆

海の幸と旬野菜の炒め
Stir-fried and lightly salted seafood and seasonal vegetables / 旬菜炒海味

名物 北京ダック
Beijing duck / 明炉掛烤鴨

干し貝柱と蕪のすり流しスープ
Dried scallop and turnip soup / 干貝蕪茸羹

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

本日のチャーハン
Today`s fried rice / 是日炒飯

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（さんご） *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

本日の海の幸二種と旬野菜の炒め
Stir-fried today's seafoods with seasonal vegetables / 旬菜炒双鮮

名物 北京ダック
Beijing duck / 明炉掛烤鴨

海鮮と湯葉、ジュンサイのスープ
Seafood, yuba and water shield soup / 蓴菜腐竹海鮮羹

和牛ホホ肉の広東式醤油煮込み
Braised beef, Cantonese style / 紅焼牛頬肉

本日のチャーハン
Today's fried rice / 是日炒飯

デザート
Dessert / 精美甜点品

真珠（しんじゅ） *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

本日の海の幸と旬野菜の炒め
Stir-fried today's seafood and seasonal vgetables / 旬菜炒海鮮

名物 北京ダック
Beijing duck / 明炉掛烤鴨

滋味 活サザエとモリーユ茸の極上蒸しスープ
Steamed shark fin, turban shell and morel mushroom soup / 麻利菌栄螺燉湯

アオリイカの実山椒香り揚げ
Deep-fried calamari with Japanese pepper flavor / 実山椒炸鮮鱿

ラムスペアリブの広東式醤油煮込み
Braised lamb spare rib, Cantonies style / 紅焼羊排骨

干し貝柱と鮑のチャーハン
Fried rice with dried scallop and abalone / 干貝鮑粒炒飯

デザート
Dessert / 精美甜点品

翠玉（すいぎょく） *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

本日の海の幸二種と旬野菜の炒め
Stir-fried today's seafoods with seasonal vegetables / 旬菜炒双鮮

名物 北京ダック
Beijing duck / 明炉掛烤鴨

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 青柚子香る上湯ソース たたきオクラ添え
Stir-fried fish with yuzu citron flavored special sauce, minced okra / 青柚子上湯扒鮮魚

ラム肉と九条葱の葱爆炒め
Stir-fried lamb and Kujo green onion with black pepper / 葱爆羊肉片

ハマグリ出汁のつゆ麺 ～極細香港麺～
Clam noodle with supreme soup / 大蛤香港麺

デザート
Dessert / 精美甜点品

琥珀（こはく） *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

活サザエと蕪 伊勢志摩のあおさ海苔ソース
Steamed turban shell and turnip with sea lettuce / 紫菜扒栄螺蕪菜

名物 北京ダック
Beijing duck / 明炉掛烤鴨

ふかひれの濃厚白湯煮込み
Braised shark fin with rich chicken soup / 濃白湯排翅

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) / 馬賽式蕃茄龍蝦湯

ラム肉と九条葱の葱爆炒め
Stir-fried lamb and Kujo green onion with black pepper / 葱爆羊肉片

磯の香り豊かな莫久来チャーハン
Salted entrails of sea cucumber and sea squirt fried rice / 莫久来紫蘇炒飯

海燕の巣を使用したデザート
Bird's nest dessert / 特式燕窩甜品