

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 / 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 / 鼓汁螢火魷青菜

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.

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

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 vegetables / 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 turban shell and morel mushroom soup / 麻利菌棠螺燉湯

アオリイカの実山椒香り揚げ

Deep-fried calamari with Japanese pepper flavor / 実山椒炸鮮魷

ラムスペアリ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

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 / 精美甜點品

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 / 紫菜扒榮螺蕪菜

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

伊勢海老のお料理

Today's lobster dish / 即日鮮龍蝦

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