

# 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*

## 本日の料理

*Today's dish / 是日私厨料理*

## あざりと生姜のチャーハン

*Fried rice with clam / 蛤仔姜味炒飯*

## 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 / 精美四拼盆*

## 海の幸と旬野菜の炒め

*Stir-fried and lightly salted seafood and vegetables / 旬菜炒海味*

## 名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

## トマトと香味野菜、豆腐のスープ

*Tomato, tofu and vegetable soup / 蕃茄豆腐羹*

## 本日の料理

*Today's dish / 是日私厨料理*

## あざりと生姜のチャーハン

*Fried rice with clam / 蛤仔姜味炒飯*

## 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 *Coral*

2名様より ¥12,100

(税込・サービス料別)

金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ

*Selected appetizers with "Kinka" pork / 精美金華拼盆*

アオリイカの青紫蘇炒め

*Stir-fried calamari with green perilla sauce / 碧綠炒魷魚*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

白きくらげと海鮮のスープ

*Seafood and white wood ear soup / 雪耳海鮮羹*

本日の料理

*Today's dish / 是日私厨料理*

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 / 精美甜点品*

真珠 *Pearl*

2名様より ¥18,000

(税込・サービス料別)

金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ

*Selected appetizers with "Kinka" pork / 精美金華拼盆*

季節の鮮貝の炒め

*Stir-fried today's shellfish / 旬菜炒鮮貝*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

あわびと独活、あおさのスープ

*Abalone, udo, sea lettuce soup / 鮑粒鴉葱紫菜羹*

大海老と板春雨の麻辣ソース

*Stir-fried prawn and wide vermicelli with Sichuan chili sauce / 麻辣粉皮鮮蝦球*

牛ホホ肉の醤油煮込み

*Braised beef, Cantonese style / 紅燒牛腩肉*

桜海老と九条葱の香港式和え麺

*Mixed noodles with sakura shrimp and Kujo green onions / 桜蝦京葱撈麵 (香港麵)*

デザート

*Dessert / 精美甜点品*

金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers with "Kinka" pork / 精美金華拼盆

本日海鮮の湯引き 昆布風味のあっさり醤油

Par-boiled today's 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

ふかひれと枸杞の実、砂肝の極上蒸しスープ

Steamed shark fin, wolfberry and gizzard soup / 准杞雞珍燉排翅

鮮魚 あおさ海苔とバターの上湯ソース

Stir-fried fish with sea lettuce and butter sauce / 牛油紫菜扒鮮魚

和牛の炒め 季節の野菜を添えて

Stir-fried Wagyu with vegetable / 旬菜炒和牛

ハマグリ出汁のつゆ麺 ～極細香港麺～

Clam noodle soup with supreme soup / 大蛤香港麺

デザート

Dessert / 精美甜點品

金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers with "Kinka" pork / 精美金華拼盆

あわびと百合根真丈

Abalone and lily bulb / 百合鮮鮑片

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 whole shark fin with rich chicken soup / 濃白湯排翅

伊勢海老と季節の鮮貝 琥珀宮のフイヤベース風

Seafood stew (lobster, clam, mushroom, tomato) / 馬賽式蕃茄龍蝦湯

里芋と九条葱の和牛巻き 昆布風味のあっさり醤油

Par-boiled Wagyu beef with original soy sauce / 白灼芋頭和牛捲

莫久来と紫蘇のチャーハン

Salted entrails of sea cucumber and sea squirt fried rice / 莫久来紫蘇炒飯

海燕の巣入りデザート

Bird's nest dessert / 特式燕窩甜品