

ランチコース / *Lunch course*

<sup>るり</sup>  
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*

桜海老のチャーハン 甘酢生姜の香り

*Sakura shrimp fried rice with pickled ginger / 桜蝦姜味炒飯*

デザート

*Dessert / 精美甜點品*

<sup>すいしょう</sup>  
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*

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 / 白灼鮮海味*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

白きくらげと蟹肉のスープ

*Crab meat and white wood ear soup / 蟹肉雪耳羹*

本日の料理

*Today's dish / 是日私厨料理*

桜海老のチャーハン 甘酢生姜の香り

*Sakura shrimp fried rice with pickled ginger / 桜蝦姜味炒飯*

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*

あわびと旬野菜の炒め

*Stir-fried and lightly salted abalone and vegetables / 旬菜炒鮑片*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

トリュフと海鮮のスープ

*Seafood with truffle soup / 松露海鮮羹*

本日の料理

*Today's dish / 是日私厨料理*

和牛のチャーハン 地辛子風味

*Wagyu fried rice with Japanese musterd flavor / 和牛地辛子炒飯*

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*

赤貝と九条葱の炒め 黒胡椒の香り

*Stir fried ark shell with Kujo green onion / 黒椒炒京葱赤貝*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

滋味 ポルチーニ茸と白キクラゲの極上蒸しスープ

*〈乾燥茸含む七種きのこ出汁〉*

*Steamed porcini mushroom and white wood ear soup / 七宝菇雪耳燉湯*

海の幸の香港漁師風ガーリックスパイス揚げ

*Deep-fried seafood with garlic flavor / 避風塘海宝*

和牛ホホ肉の煮込み ピリ辛四川ソース

*Simmered Wagyu cheek with extra spicy hot sauce / 四川水煮和牛頬肉*

海鮮と芹のチャーハン

*Fried rice with seafood and Japanese parsley / 海鮮芹菜炒飯*

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

二種海鮮と旬野菜の炒め

Stir-fried seafood and vegetables / 旬菜炒双鮮

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スープ

Braised shark fin soup / 濃湯元壺翅

鮮魚 桜海老と蕪のすり流しソース

Stir-fried fish with Pureed turnip and Sakura shrimp sauce / 桜蝦蕪茸扒鮮魚

和牛の炒め 富麗華酒ソース

Stir-fried Wagyu with Shaoxing wine sauce / 富麗華酒和牛

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

Abalone and lily bolb / 百合鮮鮑片

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

ふかひれの煮込み 干し貝柱のソース

Braised shark fin with dried scallop sauce / 干貝扒排翅

伊勢海老のお料理

Today's lobster dish / 招牌鮮龍蝦

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

蟹肉と芹の卵白チャーハン 柚子香るスープを添えて

Crab meat and Japanese parsley fried rice with egg white / 蟹肉芹菜蛋白炒飯

海燕の巣入りデザート

Bird's nest dessert / 特式燕窩甜品