

## ランチコース / Lunch course

### るり 瑠璃 *Blue Azure*

1名様より ¥4,400

(税込・サービス料別)

#### 前菜の盛り合わせ

*Selected appetizers* / 三宝冷福拼盆

#### 点心五種

*Selected dim sum (5 kinds)* / 琥珀式五點品

#### 本日のお料理

*Today's dish* / 即日的菜

#### 本日のチャーハン

*Today's fried rice* / 即日美味炒飯

#### デザート

*Dessert* / 精美凍甜點品

### すいしょう 水晶 *Crystal*

2名様より ¥7,700

(税込・サービス料別)

#### 前菜の盛り合わせ

*Selected appetizers* / 四大海福拼盆

#### 点心三種

*Selected dim sum (3 kinds)* / 琥珀式三點品

#### 名物 北京ダック

*Beijing duck* / 北京式片皮鴨

#### 海鮮と冬瓜のとろみスープ

*Seafood and winter melon soup* / 冬瓜海鮮羹

#### 本日のお料理

*Today's dish* / 即日的菜

#### 本日のチャーハン

*Today's fried rice* / 即日美味炒飯

#### デザート

*Dessert* / 精美凍甜點品

※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する場合がございます。

※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.

しんじゅ  
真珠 Pearl

2名様より ¥16,500

(税込・サービス料別)

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 特式四色拼盆

穴子の香港漁師風ガーリックスパイス揚げ

Deep-fried conger eel with garlic flavor / 避風塘鮮星鰻

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

冬瓜とイダコ、ふかひれの滋養蒸しスープ

Steamed shark fin and ocellated octopus soup / 望潮魚冬瓜魚翅

豚バラ肉と茄子の梅肉風味煮込み

Dongpo pork, plum flavor / 梅香茄瓜東坡肉

点心三種

Selected dim sum (3 kinds) / 琥珀宮三色点心

海鮮のチャーハン 爽やかな冬陰スパイスの香り

Seafood fried rice with tom yam paste / 冬陰海鮮炒飯

デザート

Dessert / 精美凍甜品

すいぎょく  
翠玉 Emerald

2名様より ¥27,500

(税込・サービス料別)

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers / 四大海福拼盆

サザエと冬瓜 伊勢志摩のあおさ海苔ソース

Stir-fried turban shell and winter melon with green seaweed sauce / 紫菜冬瓜榮螺

名物 北京ダック

Beijing duck / 北京式片皮鴨

たっぷりふかひれの濃厚白湯煮込みスープ

Braised shark fin soup / 濃湯元壺魚翅

夏の鮮魚と彩り野菜のバジル炒め

Stir-fried white fish with vegetables, basil flavor / 羅勒旬菜炒鱸魚

やまゆり豚と白いんげん豆の酒釀麻辣煮込み

Braised Yamayuri pork and white kidney beans with chili pepper sauce / 酒釀麻辣白花豆猪肉

穴子と茄子のピリ辛蝦醬チャーハン

Conger eel, eggplant and green perilla fried rice with chili shrimp paste / 星鰻茄瓜蝦醬炒飯

デザート

Dessert / 特式凍甜品盆

金華豚又焼入り 前菜の盛り合わせ

*Selected appetizers with "Kinka" pork / 特式焼味拼盆*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 北京式片皮鴨*

伊勢海老のジンジャーソース

*Stir-fried lobster with ginger sauce / 葱生姜龍蝦球*

薬膳 ふかひれと枸杞の実の滋養蒸しスープ

*Steamed shark fin and wolfberry soup / 准杞燉排翅*

あわび 乾燥茸のクリームソース

*Stir-fried abalone and mushroom with cream sauce / 香菇奶油鮮鮑*

和牛ホホ肉の四川麻辣煮込み

*Wagyu cheek simmered with extra spicy hot sauce / 水煮和牛頬肉*

鱧と三つ葉の細春巻き

*Spring roll (sea eel and cow parsley) / 鱧魚芹菜春捲*

冷やし担担麺 ～和牛の湯引きのせ～

*Chilled dandan noodles with par-boiled Wagyu / 涼拌和牛担担麵*

デザート

*Dessert / 精美凍甜点品*