

## 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 / 焼味彩拼盆*

点心三種

*Selected dim sum (3 kinds) / 琥珀式三點品*

広州の郷土風スープ

*Today's Guangzhou local soup / 是日例保湯*

真鱈のトウチ炒め

*Stir-fried cod with blackbean sauce / 豉汁鱈魚*

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 / 焼味彩拼盆*

大海老の青紫蘇炒め 翡翠ソース

*Stir-fried prawn with green perilla sauce / 碧綠蝦球*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

上海蟹出汁の海鮮スープ

*Pureed turnip Shanghai crab soup / 大閘蟹汁湯*

やまゆり豚のお料理

*Today's "Yamayuri pork" dish / 是日山百合猪肉*

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 ¥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*

アオリイカの湯引き 昆布風味のあっさり醤油

*Par-boiled calamari with kelp soy sauce / 白灼鮮魷魚*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

滋味 モリユ茸と白キクラゲの極上蒸しスープ

*〈乾燥茸入り七種きのこ出汁〉*

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

あわびの青紫蘇炒め 翡翠ソース

*Stir-fried abalone with green perilla sauce / 碧綠炒鮮鮑魚*

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*

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*

そうぎょく  
蒼玉 Sapphire

2名様より ¥20,000

(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*

点心三種

*Selected dim sum (3 kinds) / 三色点心盆*

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

*Pureed turnip soup with dried scallop / 干貝蕪菜羹*

上海蟹の姿蒸し(メス)

*Steamed Shanghai crab (female) / 清蒸鮮大閘蟹*

+2,750円にて蟹をオスに変更できます

+2,750 yen for a male crab

小菜 蟹の身料理 一品

*Shanghai crab meat dish / 大閘蟹小菜*

挽肉とインゲン豆、塩漬けオリーブ菜のチャーハン

*Ground pork fried rice with green beans, and vegetables / 攪豉四季豆肉松炒飯*

デザート

*Dessert / 精美甜點品*

翠玉 Emerald

2名様より ¥30,000

(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

アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠ソース  
Stir-fried calamari with green perilla sauce / 碧緑炒鮮魷魚

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

滋味 ふかひれと螺貝、枸杞の実入り極上蒸しスープ  
Steamed shark fin, turban shell and wolfberry soup / 准杞螺貝燉魚翅

上海蟹の姿蒸し(メス)

Steamed Shanghai crab (female) / 清蒸鮮大閘蟹

+2,750円にて蟹をオスに変更できます  
+2,750 yen for a male crab

小菜 蟹の身料理 一品

Shanghai crab meat dish / 大閘蟹小菜

上海蟹出汁のチャーハン 焼きリゾット風  
Fried rice with Shanghai crab roe sauce / 大閘蟹汁炒飯

デザート

Dessert / 精美甜点名品

琥珀 Amber

2名様より ¥50,000

(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

あわびと蕪 伊勢志摩のあおさ海苔ソース  
Stir-fried abalone and turnip with green seaweed sauce / 紫菜扒蕪菜鮑

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

ふかひれの煮込み

Braised shark fin / 紅燒排翅

上海蟹の姿蒸し(オス・メス)

Steamed Shanghai crab (male & female) / 清蒸大閘蟹

小菜 蟹の身料理 二品

Shanghai crab meat dish / 大閘蟹小菜

蟹そば ~上海蟹出汁のつゆそば~

Shanghai crab soup noodle / 大閘蟹汁湯麵

海燕の巣入りデザート

Bird's nest dessert / 特式燕窩甜品