

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 / 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

鶏肉と栗のオイスターソース煮込み

Braised chicken and chestnuts with oyster sauce / 栗子炆鶏球

本日のチャーハン

Today's fried rice / 即日美味炒飯

デザート

Dessert / 精美甜点品

^{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 / 焼味彩拼盆

海老と旬野菜の炒め

Stir-fried and lightly salted prawn and vegetables / 旬菜炒蝦仁

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

上海蟹出汁のスープ

Pureed turnip Shanghai crab soup / 大開蟹汁湯

本日の料理

Today's dish / 私厨料理

本日のチャーハン

Today's fried rice / 即日美味炒飯

デザート

Dessert / 精美甜点品

※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あります。

※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.

しんじゆ
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

海鮮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

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

滋味 モリユー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

鮮魚と白いんげん豆の煮込み 酒釀麻辣ソース

Stir-fried white fish and white kidney beans with spicy chili sauce / 酒釀麻辣鮮魚

豚バラ肉と茄子の梅肉風味煮込み ～梅肉トンポーロウ～

Dongpo pork, plum flavor / 梅香茄瓜東坡肉

蟹肉とセリのチャーハン

Crab meat and Japanese parsley fried rice / 芹菜蟹肉炒飯

デザート

Dessert / 精美甜点品

そうぎよく
蒼玉 Sapphire

2名様より ¥20,00

(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 / 攪豉四季豆肉菘炒飯

デザート

Dessert / 精美甜点品

すいぎょく
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 / 碧綠炒鮮魷魚

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 / 精美甜點品

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