

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

青菜と巻き湯葉の炒め

Stir-fried green vegetables and soy milk skin / 腐竹炒青菜

本日のチャーハン

Today's fried rice / 是日炒飯

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 / 精美四拼盆

海の幸と旬野菜

Seafood with seasonal vegetables / 旬菜海味

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

干し貝柱と冬瓜のスープ

Dried scallop and winter melon soup / 干貝冬茸羹

鶏肉と夏野菜のトウチ炒め

Stir-fried chicken and seasonal vegetables with black bean sauce / 豉汁涼瓜鶏球

本日のチャーハン

Today's fried rice / 是日炒飯

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.

珊瑚 *Coral*

2名様より ¥12,100

(税込・サービス料別)

焼き物入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers / 精美拼盆

穴子の実山椒香り揚げ

Deep-fried conger eel with Japanese green peppercorns / 実山椒炸星鰻

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

蟹肉と白きくらげ、あおさ海苔のスープ

Crab meat, white wood ear and seaweed soup / 蟹肉雪耳紫菜羹

大海老と茄子の魚香ソース

Stir-fried prawn and eggplant with yuxiang sauce / 魚香茄瓜蝦球

鶏肉とトウモロコシのチャーハン

Fried rice with chicken and corn / 粟米雞粒炒飯

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)

焼き物入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers / 精美拼盆

アオリイカと空心菜の蝦醬炒め

Stir-fried calamari and water spinach with shrimp paste sauce / 蝦醬通菜炒鮮魷

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

あわびと帆立貝のスープ 翡翠仕立て

Abalone and scallop soup / 翡翠鮑粒帶子羹

房州産スズキと彩り野菜のトマトバジル炒め

Stir-fried white fish with vegetables, basil flavor / 羅勒蕃茄炒鱸魚

梅肉風味のトンポーロー

Dongpo pork with plum taste / 梅香東坡肉

和牛のチャーハン 地辛子風味

Wagyu fried rice with Japanese mustard / 地辛子和牛炒飯

デザート

Dessert / 精美甜点品

すい きょく

翠玉 Emerald

2名様より ￥30,000

(税込・サービス料別)

焼き物入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers / 精美拼盆

本日海鮮の香港漁師風ガーリックスパイス揚げ

Deep-fried today's seafood with garlic flavor / 避風塘海鮮

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

ふかひれとサザエ、冬瓜の極上蒸しスープ

Steamed shark fin, turban shell and winter melon soup / 冬瓜柴螺燉魚翅

太刀魚の煎り焼きトウチソース

Stir-fried scabbard fish with black bean sauce / 豉汁香煎太刀

和牛と空心菜の山わさび炒め

Stir-fried Wagyu with wasabi flavor / 山芥末通菜和牛

蟹肉と帆立貝のチャーハン 香り爽やかな冬蔭スパイス

Crab meat and scallop fried rice with tom yam paste / 冬蔭海鮮炒飯

デザート

Dessert / 精美甜点品

こはく

琥珀 Amber

2名様より ￥50,000

(税込・サービス料別)

焼き物入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers / 精美拼盆

活サザエと冬瓜 伊勢志摩あおさ海苔ソース

Steamed turban shell and winter melon with seaweed sauce / 紫菜冬瓜柴螺

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

ふかひれ、鮑、乾貨と薬膳の極上蒸しスープ

Traditional Chinese medicinal soup / 琥珀仏跳墙

伊勢海老 香港式ガーリックバターソース

Stir-fried lobster with special garlic butter sauce / 牛油龍蝦球

群馬県産赤城和牛のお料理

Toriyama Umami Wagyu / 赤城和牛

穴子と茄子のピリ辛蝦醬土鍋焼きチャーハン

*Spicy fried rice with conger eel and eggplant (*with shrimp paste sauce) / 星鰻茄瓜砂鍋炒飯*

デザート

Dessert / 精美甜点品