

## 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 / 精美拼盆*

#### 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*

#### 海老と豆腐、旬菜のネギ生姜煮込み

*Braised shrimp, tofu and seasonal vegetables with ginger sauce / 蝦仁旬菜豆腐*

#### 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*

### 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*

#### 干し貝柱とあわび、白菜のスープ

*Dried scallops and abalone, Chinese cabbage soup / 干貝鮑粒白菜羹*

#### 白身魚と白いんげん豆の酒釀麻辣煮込み

*Braised white fish with spicy chili sauce / 酒釀麻辣白花豆魚球*

#### 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.



焼き物入り 前菜盛り合わせ

*Selected appetizers / 精美拼盆*

海の幸のXO醬炒め

*Stir-fried seafood with XO sauce / XO炒海鮮*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

モリーユ茸と白きくらげの極上蒸しスープ

*Steamed morel mushroom and white wood ear soup / 麻利菌雪耳燉湯*

和牛と冬牛蒡の炒め

*Stir-fried Wagyu with burdock / 牛蒡炒和牛*

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*

焼き物入り 前菜盛り合わせ

*Selected appetizers / 精美拼盆*

海鮮の青紫蘇炒め 翡翠ソース

*Stir-fried seafood with green perilla sauce / 碧綠炒海鮮*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

山の幸、蕎麦の実の極上蒸しスープ

*Steamed soup with buckwheat seeds (pork and chicken meat) / 山海蕎麦子燉湯*

鮮魚の衣揚げ 塩卵ソース

*Deep-fried white fish with salted egg crust / 金沙魚球*

牛ホホ肉の煮込み 辛味四川ソース

*Beef cheek simmered with extra spicy hot sauce / 四川牛面肉*

海鮮とセリのチャーハン

*Seafood and Japanese parsley fried rice / 芹菜海鮮炒飯*

デザート

*Dessert / 精美甜点品*



焼き物入り 前菜盛り合わせ

*Selected appetizers / 精美拼盆*

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*

鶏肉とセリ、白きくらげのスープ

*Japanese parsley, chicken and white wood ear soup / 芹菜鶏絲雪耳羹*

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 / 攪鼓四季豆肉松炒飯*

デザート

*Dessert / 精美甜点品*

焼き物入り 前菜盛り合わせ

*Selected appetizers / 精美拼盆*

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*

たっぷりふかひれと干し貝柱の煮込みスープ

*Braised shark fin soup / 干貝元壺翅*

上海蟹の姿蒸し(メス)

*Steamed Shanghai crab (female) / 清蒸大閘蟹*

+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 二品

*Shanghai crab meat dish / 大閘蟹小菜*

本日の海鮮料理

*Today's seafood dishes / 即日海鮮菜*

又は

群馬県産赤城和牛のお料理

*Toriyama Umami Wagyu / 赤城和牛拼土豆絲*

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 / 精美甜点品*