

ランチコース / Lunch course

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 / 精美甜点品

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

海の幸のXO醤炒め

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

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

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) / 山海蕎麥子燉湯

鮮魚の衣揚げ 塩卵ソース

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

牛赤朶肉の煮込み 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

蒼玉 *Sapphire*

2名様より ￥22,000

(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

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 / 檳榔四季豆肉菘炒飯

デザート

Dessert / 精美甜点品

翠玉 *Emerald*

2名様より ￥33,000

(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

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 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

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