

## 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)* / 琥珀宮三點品

### 広州の郷土風スープ

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

### 桜海老と板春雨の煮込み豆腐

*Braised Tofu with sakaura shrimp and wide glass noodle* / 桜蝦粉皮豆腐

### 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

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

### 香ばしいシラウオとインゲン豆の干し海老炒め

*Stir-fried green beans and icefish with dried shrimp* / 蝦米四季豆白飯魚

### 名物 北京ダック

*Beijing duck* / 明炉掛烤鴨

### 海鮮とトマト、新玉葱のスープ

*Seafood soup with tomato and onion* / 蕃茄洋葱海鮮羹

### やまゆり豚のお料理

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

### 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。

※当店は国産米を使用しています。

※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.*

※ *We use 100% Japanese grown rice.*

※ *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*

海鮮二種と旬野菜の炒め

*Stir-fried seafood with seasonal vegetables / 旬菜炒双鮮*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

ツブ貝と白キクラゲの極上蒸しスープ

*Steamed soup with whelks and snow fungus / 雪耳蕪菜螺貝燉湯*

和牛と九条葱の葱爆炒め

*Stir-fried Wagyu and Kujo green onion with black pepper / 葱爆和牛*

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*

鮮貝と旬野菜の炒め

*Stir-fried shellfish with seasonal vegetables / 旬菜炒鮮貝*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

あわびと独活、あおさ海苔のスープ

*Seaweed soup with abalone and udo / 鮑粒独活紫菜羹*

大海老と板春雨の麻辣ソース

*Stir-fried prawn and vermicelli with Sichuan chili sauce / 麻辣粉皮蝦球*

やまゆり豚のお料理

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

アサリとセリのチャーハン 生姜の風味

*Fried rice with clam and Japanese parsley / 蛤仔芹菜姜味炒飯*

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*

海鮮と旬野菜の炒め

*Stir-fried seafood with seasonal vegetables / 旬菜炒海鮮*

名物 北京ダック

*Beijing duck / 明炉掛烤鴨*

たっぷりふかひれと蟹肉の煮込みスープ

*Braised shark fin soup with crab meat / 蟹肉元壺翅*

ハマグリと鮮魚の広州郷土風トマト煮込み

*Braised clam and white fish with tomato, Cantonese style / 蕃茄咸菜双鮮*

和牛と九条葱の葱爆炒め

*Stir-fried Wagyu and Kujo green onion with black pepper / 葱爆和牛*

鶏せせり肉と干し貝柱のチャーハン

*Fried rice with dried scallop and chicken / 干貝鶏頭肉炒飯*

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*

シラウオと蟹肉、干し貝柱 順徳式ふんわり卵白仕立て

*Stir-fried icefish and egg white with crab meat, dried scallop, Shunde style / 芙蓉蟹肉白飯魚*

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*

伊勢海老と季節の鮮貝 琥珀宮のブイヤベース風

*Seafood stew (lobster, clam, mushroom, tomato) / 馬賽式蕃茄海宝*

群馬県産赤城和牛のお料理

*Toriyama Umami Wagyu / 赤城和牛*

ハマグリ出汁の香港麺

*Clam noodle soup with supreme soup / 大蛤香港麵*

海燕の巣入りデザート

*Bird's nest dessert / 特式燕窩甜品*