

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

鶏肉と板春雨の魚香ソース

Braised chicken and wide glass noodle with chili sauce / 魚香粉皮鶏球

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

海の幸のお料理

Stir-fried seafood dish / 即日炒海鮮

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

冬瓜と干し貝柱のスープ

Winter melon soup with dried scallop / 冬瓜干貝羹

豚肉の炒め 梅肉黒酢風味

Stir-fried pork with vinegared plum sauce / 梅肉黒酢猪柳

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。

※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

海の幸のお料理

Stir-fried seafood dish / 即日炒海鮮

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

鱧とジュンサイ、白キクラゲの極上蒸しスープ

Steamed soup with pike conger, water shield and snow fungus / 雪耳蓴菜鱧魚燉湯

牛頬肉の煮込み 熟成黒ニンニクと蜂蜜ソース

Simmered beef cheek with aged black garlic and honey sauce / 黑蒜蜜汁牛面肉

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

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

海鮮と旬野菜

Seafood with seasonal vegetable / 旬菜炒海鮮

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

冬瓜とサザエ、白キクラゲの極上蒸しスープ

Steamed soup with winter melon, turban shell and snow fungus / 雪耳冬瓜棠螺燉湯

穴子の実山椒香り揚げ

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

梅肉風味のトンポーロー

Dongpo pork with plum taste / 梅香東坡肉

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

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

あわびの翡翠ソース

Stir-fried abalone with jade sauce / 翡翠炒鮑魚

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

干し貝柱入りたっぷりふかひれの煮込みスープ

Braised shark fin soup / 干貝元壺翅

鮮魚 青柚子香る上湯ソース たたきオクラ添え

Stir-fried white fish with yuzu citron flavored special sauce / 青柚子上湯鮮魚

和牛と空心菜の荃山葵ソース炒め

Stir-fried Wagyu with wasabi flavor / 芥末助通菜和牛

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 / 紫菜冬瓜榮螺

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 / 紅焼排翅

伊勢海老のマレー風ラクサソース

Deep-fried lobster with Laksa sauce / 椰汁蝦醬龍蝦

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

海燕の巣入りデザート

Bird's nest dessert / 特式燕窩甜品