

# ランチコース / Lunch course

<sup>るり</sup>  
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

## 鶏肉の炒め 富乳バジルソース

*Stir-fried chicken fermented tofu sauce with basil flavor* / 羅勒富乳鶏球

## 本日のチャーハン

*Today's fried rice* / 即日美味炒飯

## デザート

*Dessert* / 精美甜点品

<sup>すいしょう</sup>  
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

## 冬瓜と海鮮のスープ

*Seafood soup with winter melon* / 冬瓜海鮮羹

## 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

※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。

※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*

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*

やまゆり豚と香菜 越南式ピリ辛炒め

*Stir-fried Yamayuri pork and coriander with chilli paste / 越南式香菜猪肉*

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*

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*

やまゆり豚の炒め パッションフルーツと蜂蜜ソース

*Stir-fried Yamayuri pork with passion fruit sauce / 百香果蜜汁猪肉*

鶏肉とトウモロコシのチャーハン

*Fried rice with chicken and corn / 粟米鷄粒炒飯*

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

近海産スズキと彩り野菜のトマトバジル炒め

Stir-fried sea bass with vegetables, basil flavor / 羅勒蕃茄炒鱸魚

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

大海老の塩卵ソース サクサク脆皮仕立て

Deep-fried prawn with salted egg crust / 金沙脆皮炸大蝦

和牛と空心菜の荳山葵ソース炒め

Stir-fried Wagyu and water spinach 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

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 / 紫菜冬瓜紫螺

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) / 星鱈茄瓜砂鍋炒飯

海燕の巣入りデザート

Bird's nest dessert / 特式燕窩甜品