

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

鶏肉と栗の煮込み

Braised chicken and chestnuts / 栗子炆鶏球

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

海鮮と白きくらげ、あおさ海苔のスープ

Seafood, white wood ear and seaweed soup / 海鮮雪耳紫菜羹

山芋入り黒酢スプタ

Sweet and sour pork with black vinegar / 山藥黑醋排骨

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.

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

アオリイカの湯引き 昆布風味のあっさり醤油

Par-boiled calamari with kelp soy sauce / 白灼鮮魷魚

名物 北京ダック

Beijing duck / 明炉掛烤鴨

上海蟹出汁 海鮮と豆腐スープ

Shanghai crab soup / 大閘蟹海鮮豆腐羹

大海老と板春雨の麻辣煮込み

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

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

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

蟹肉とセリのチャーハン

Crab meat and Japanese parsley fried rice / 芹菜蟹肉炒飯

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

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