



8月1日（土）～11月5日（木）

紫晶アメシスト
Amethyst

ウェブ限定ランチ
Web Lunch

お口初めの一皿
Amuse Bouche

東京ダック 2020 夏
鴨肉、パイナップル、揚げ湯葉、フライドオニオンのクレープ包み
China Blue style wrap and Barbecue duck,
dried tofu skin in crêpe

蟹肉、魚の浮袋のスープ
コリアンダー風味
Fish maw and crab meat with coriander soup

海鮮すり身のはさみ揚げ 玉葱入りタマリンドソース
Deep fried seafood minced with tamarind and onion sauce

豚バラ肉入り和えそば 葱油醤油ソース
“Shanghai style” noodles and braised pork with soy sauce

お口直しジュースと中国菓子
Refreshment fruit juice and Chinese petit fours

季節のおすすめデザート
Dessert recommendation from the chef

お一人様 ¥5,800 Per Person

表示料金に別途消費税およびサービス料 15%を頂戴します。
また、表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。
Price is subject to consumption tax and 15% service charge.
Menus and prices are subject to change without notice.