

# 玻璃快餐

## Bow Lee クイックランチメニュー

### A. 主廚推介快餐碟 ¥1,500

シェフお薦め 週替わりランチセット (料理内容はサービススタッフにお尋ねください)

Chef's Recommended Lunch Set

### B. 牛筋麻婆豆腐碟 ¥1,500

柔らかく煮込んだ牛スジ入り 四川風麻婆豆腐ランチセット

Szechwan-style Braised Beef Muscle and Bean Curd

### C. 港式鮮蝦雲吞麵 ¥1,850

香港細麵のスープヌードル 海老ワンタンを浮かべて

Hong Kong-style Soup Noodles with Shrimp Wonton

### D. 飛魚子海鮮炒飯 ¥1,850

海鮮たっぷり ジャスミンライスのレタスチャーハン

Fried Jasmine Rice with Assorted Seafood and Lettuce

### E. 白灼牛肉涼拌麵 ¥1,850

牛リブロース肉の冷製しゃぶしゃぶのせ 醤油風味のゴボウ冷やし麵

Chilled Burdock Root Noodles with Poached Sliced Beef Rib Loin

A. B. は、スープ・サラダ・白飯付き

C. D. E. は、前菜・サラダ付き

「本日の蒸し餃子二種」 ..... ¥500

「本日の健康クリアスープ」 ..... ¥500

「各種チャイニーズデザート」 ..... ¥500

Traditional Lunch Course Menu

## 玻璃傳統午餐

Bow Lee トラディショナルランチコースメニュー

Ruri

# 瑠璃

¥3,800

美麗開心三拼盤

お楽しみオードブルセレクション 三点盛り

Chef's Selected Appetizers

是日精選三蒸餃

本日の蒸し餃子三種 自家製豆板醬を添えて

Today's Three Kinds of Steamed Dumplings

玻璃招牌主菜碟

シェフお薦め 本日のメインディッシュお肉料理

料理内容はサービススタッフにお尋ねください

Chef's Recommended Today's Meat Dish

港式鮮蝦雲吞麵

香港細麵のスープヌードル 海老ワンタンを浮かべて

Hong Kong-style Soup Noodles with Shrimp Wonton

可以自己選甜品

お好みのデザートを一品お選びください

Please Choose Your Favorite Dessert

シンプル杏仁豆腐 甘いミックスベリーソース

タピオカ入りマンゴークリームとココナッツムース

オリジナル塩杏仁アイスとフレッシュフルーツシロップゼリー

Premium Lunch Course Menu

## 玻璃至尊午餐

Bow Lee プレミアムランチコースメニュー

Jyuou

# 珠璣

¥6,800

美麗開心四拼盤

お楽しみオードブルセレクション 四点盛り

Chef's Selected Appetizers

是日精選四蒸餃

本日の蒸し餃子四種 自家製豆板醬を添えて

Today's Four Kinds of Steamed Dumplings

紅燒金湯燴鯊翅

ふかひれの煮込み 濃厚なチキンコラーゲンのソース仕立て

Braised Shark's Fin with Chicken Thick Sauce

玻璃招牌主菜碟

シェフお薦め 本日のメインディッシュ お肉料理

料理内容はサービススタッフにお尋ねください

Chef's Recommended Today's Main Dish

飛魚子海鮮炒飯

海鮮たっぷり ジャスミンライスのレタスチャーハン

Fried Jasmine Rice with Assorted Seafood and Lettuce

主廚推介三甜寶

チャイニーズデザートプレート アンサンブル三品盛り

Three Types of Chinese Dessert on a Plate