

Lunch menu

瑠璃 *Blue Azure*

From 1 person

Selected appetizers

三宝冷福拼盆 / 前菜の盛り合わせ

Selected dim sum (5 kinds)

香港式五點品 / 香港式点心 五種

Braised chicken with chestnuts

栗子炆鷄球 / いわい鷄と栗の煮込み

Crab meat fried rice with salted egg

金沙蟹肉炒飯 / 蟹肉と塩漬け卵のチャーハン

Dessert

精美凍甜点品 / デザート

¥3,240

(Subject to an additional tax and service charge)

水晶 *Crystal*

From 2 persons

Selected appetizers

四大海福拼盆 / 前菜の盛り合わせ

Today's soup

是日例湯 / 本日の滋養スープ

Beijing duck

北京式片皮鴨 / 名物 北京ダック

Today's steamed dish

廚師蒸双品 / 広州郷土風蒸し料理 二種

Stir-fried shrimp and vegetables

旬菜炒蝦仁 / 海老と旬野菜の炒め

Crab meat fried rice with salted egg

金沙蟹肉炒飯 / 蟹肉と塩漬け卵のチャーハン

Dessert

精美凍甜点品 / デザート

¥6,000

(Subject to an additional tax and service charge)

紫晶 Amethyst

From 2 persons

Selected appetizers

四大海福拼盆 / 前菜の盛り合わせ

Hot and sour soup with abalone

鮮鮑絲酸辣湯 / あわび入り海鮮のサンラータン

Beijing duck

北京式片皮鴨 / 名物 北京ダック

Stir-fried prawn and vegetables

旬菜炒大蝦球 / 大海老と旬野菜の炒め

Braised chicken with chestnuts

栗子炆鷄球 / いわい鷄と栗の煮込み

Ground beef fried rice with shrimp sauce

蝦醬牛松炒飯 / 牛挽き肉の海老味噌風味チャーハン

Dessert

精美凍甜点品 / デザート

¥8,500

(Subject to an additional tax and service charge)

緑松石 Turquoise

From 2 persons

Selected appetizers

特式四色拼盆 / 前菜の盛り合わせ

Steamed scallops with black bean sauce

豉汁蒸鮮帶子 / 帆立貝のブラックビーンソース蒸し

Braised fish maw and sliced abalone with oyster sauce

蠔皇花膠鮑片 / あわびと浮き袋のオイスターソース煮込み

Beijing duck

北京式片皮鴨 / 名物 北京ダック

Stir-fried beef with mushrooms

什菇炒牛肉柳 / 牛リブコースとキノコの馬拉醬炒め

Stir-fried vegetables

田園香炒時蔬 / 本日野菜の炒め

Seafood fried rice with chili shrimp sauce

馬拉海鮮砂鍋炒飯 / 馬拉海鮮チャーハン

Dessert

精美凍甜点品 / デザート

¥10,500

(Subject to an additional tax and service charge)

Seasonal Special Course

From 2 persons

Selected appetizers with "Kinka" pork

特式焼味拼盆 / 金華叉焼入り前菜の盛り合わせ

Stir-fried abalone with green perilla sauce

碧緑炒鮮鮑魚 / 活けあわびの青紫蘇炒め 翡翠仕立て

Steamed soup with bird's nest and kinugasa mushroom

竹筴官燕燉湯 / つばめの巣と衣笠茸の上湯蒸しスープ

Beijing duck

北京式片皮鴨 / 名物 北京ダック

Deep fried prawn with salted egg sauce

黄金沙鮮蝦球 / 大海老の香り揚げ 塩卵ソースの衣和え

Parboiled Wagyu with original soy sauce

白灼時菜和牛 / 和牛の湯引き 広東式あっさり醤油

Braised fried rice with blue mussels

貽貝砂鍋炒飯 / モン・サン=ミッシェル産 ムール貝のチャーハン 土鍋焼き仕立て

Dessert

特式美甜品盆 / デザート

¥16,000

(Subject to an additional tax and service charge)

※Our courses require a minimum of two persons ordering the same menu.

※Menus are subject to change without notice.

※All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% service charge and consumption tax.

※Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.