

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

Stir-fried shrimp and zucchini with chili sauce

魚香夏瓜蝦仁 / 海老とズッキーニの魚香ソース炒め

Today's fried rice

即日厨師炒飯 / 本日のチャーハン

Dessert

精美凍甜点品 / デザート

¥3,500

(Subject to an additional service charge and tax)

水晶 Crystal

From 2 persons

Selected appetizers

四大海福拼盆 / 前菜の盛り合わせ

Selected dim sum (3 kinds)

香港式三色點品 / 香港式点心 三種

Beijing duck

北京式片皮鴨 / 名物 北京ダック

Crab meat and winter melon soup

蟹肉冬茸羹 / 蟹肉とすり流し冬瓜のスープ

Stir-fried vegetables

田園香炒時蔬 / 野菜の香り炒め

Today's fried rice

即日厨師炒飯 / 本日のチャーハン

Dessert

精美凍甜点品 / デザート

¥6,000

(Subject to an additional service charge and tax)

※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.

Selected appetizers

特式四色拼盆 / 前菜の盛り合わせ

Stir fried prawn with flavored oil

木姜油炒双鮮 / 二種海鮮の炒め 爽やかな木姜油の香り

Beijing duck

北京式片皮鴨 / 名物 北京ダック

Braised abalone with oyster sauce

蠔皇鮑片 / あわびのオイスターソース煮込み

Steamed grouper with soy sauce

清蒸石斑魚球 / 鮮魚ハタの広東式あっさり醤油蒸し

Stir-fried beef with Sichuan pepper sauce

花椒麻牛肉柳 / 牛リブローズの花椒麻醬炒め

Fried rice with chicken and corn

鶏粒粟米炒飯 / 鶏肉とトウモロコシのチャーハン

Dessert

精美凍甜点品 / デザート

¥10,000

(Subject to an additional service charge and tax)

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

碧緑鮮鮑魚 / 活けあわびの青紫蘇炒め 翡翠仕立て

Beijing duck

北京式片皮鴨 / 名物 北京ダック

Steamed soup with bird's nest and kinugasa mushroom

竹筍官燕燉湯 / つばめの巣詰めキノガサ茸の上湯蒸しスープ

Deep fried blackthroat seaperch with salted egg crust

金沙赤鯪魚 / のどぐろの香ばし揚げ 塩卵衣揚げ

Parboiled Wagyu with soy sauce

白灼和牛肉 / 和牛の湯引き あっさり醤油

Spicy fried rice with conger eel and eggplant (*with shrimp paste)

蝦醬海鰻炒飯 / 穴子と茄子のピリ辛海老味噌チャーハン

Dessert

特式美甜品盆 / デザート

¥18,000

(Subject to an additional service charge and tax)