

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 shredded pork and green pepper

青椒肉絲 / 豚肉とピーマンの細切り炒め

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

¥3,500

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

Hot and sour soup with seafood

海鮮雜菇酸辣湯 / 海鮮入りサンラータン

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

※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.

緑松石 Turquoise

From 2 persons

Selected appetizers

特式四色拼盆 / 前菜の盛り合わせ

Deep fried calamari with green Japanese peppercorn

椒塩爆鮮魷魚 / アオリイカの山椒塩スパイス揚げ

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

Stir-fried Iberian pork with fresh herb, Yunnan style

薄荷旬菜猪柳 / イベリコ豚ベジータの雲南式ハーブ炒め

Braised grouper with chanterelle mushroom and cream sauce

奶油鶏油菌斑球 / 鮮魚ハタとジロール茸のきのこクリームソース煮

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

星鰻砂鍋炒飯 / 穴子と茄子のピリ辛海老味噌チャーハン

Dessert

精美凍甜点品 / デザート

¥10,000

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 black bean sauce

豉汁時菜鮮鮑魚 / 活けあわびの豆豉炒め

Beijing duck

北京式片皮鴨 / 名物 北京ダック

Steamed soup with bird's nest and kinugasa mushroom

竹筴官燕燉湯 / つばめの巣詰めキノガサ茸の上湯蒸しスープ

Deep fried grouper with salted egg sauce

金沙脆炸斑球 / 鮮魚ハタの香り揚げ 塩卵衣和え

Stir-fried Wagyu with chili shrimp sauce

馬拉醬和牛肉 / 和牛肉と旬野菜の馬拉醬炒め

Seafood fried rice with refreshing spices

冬蔭海鮮炒飯 / 帆立貝と蟹肉のチャーハン ~香り爽やかなスパイスで~

Dessert

特式美甜品盆 / デザート

¥18,000