

Lunch course

瑠璃 *Blue Azure*

From 1 person

Selected appetizers

前菜の盛り合わせ / 焼味彩拼盆

Selected dim sum (3 kinds)

点心三種 / 琥珀式三點品

Today's Guangzhou local soup

広州の郷土風スープ / 是日例保湯

Braised chicken and chestnuts with oyster sauce

真鱈のトウチ炒め / 豉汁鱈魚

Today's fried rice

本日のチャーハン / 即日美味炒飯

Dessert

デザート / 精美凍甜点品

¥5,500

水晶 *Crystal*

From 2 persons

Selected appetizers

前菜の盛り合わせ / 焼味彩拼盆

Stir-fried prawn with green perilla sauce

大海老の青紫蘇炒め 翡翠ソース / 碧綠蝦球

Beijing duck

名物 北京ダック / 明炉掛烤鴨

Pureed turnip Shanghai crab soup

上海蟹出汁の海鮮スープ / 大閘蟹汁湯

Today's "Yamayuri pork" dish

やまゆり豚のお料理 / 是日山百合猪肉

Today's fried rice

本日のチャーハン / 即日美味炒飯

Dessert

デザート / 精美甜点品

¥8,800

緑松石 Turquoise

From 2 persons

Selected appetizers with "Kinka" pork

金華チャーシュー入り前菜の盛り合わせ / 精品金華拼盆

Par-boiled calamari with kelp soy sauce

アオリイカの湯引き 昆布風味のあっさり醤油 / 白灼鮮魷魚

Beijing duck

名物 北京ダック / 明炉掛烤鴨

Steamed soup with bird's nest

つばめの巣の上湯蒸しスープ / 上湯燉官燕

Stir-fried abalone with green perilla sauce

あわびの青紫蘇炒め 翡翠ソース / 緑炒鮮鮑魚

Stir-fried Yamayuri pork and white kidney beans with spicy chili sauce

やまゆり豚と白いんげん豆の酒釀麻辣煮込み / 酒釀麻辣白花豆猪肉

Sakura shrimp fried rice with pickled ginger

桜海老のチャーハン 甘酢生姜の香り / 桜蝦姜味炒飯

Dessert

デザート / 精美甜点品

¥18,000

黄水晶 Citrine

From 2 persons

Selected appetizers with "Kinka" pork

金華チャーシュー入り前菜の盛り合わせ / 精美金華拼盆

Deep-fried seafood with garlic flavor

海鮮の香港漁師風ガーリックスパイス揚げ / 避風塘海宝

Beijing duck

名物 北京ダック / 明炉掛烤鴨

Pureed turnip soup with dried scallop

干し貝柱と蕪のすり流しスープ / 干貝蕪菜羹

Steamed Shanghai crab (female)

上海蟹の姿蒸し(メス) / 清蒸鮮大閘蟹

Shanghai crab meat dish

小菜 蟹の身料理 一品 / 大閘蟹小菜

Fried rice with Shanghai crab roe sauce

挽肉とインゲン豆、塩漬けオリーブ菜のチャーハン / 攪豉四季豆肉崧炒飯

Dessert

デザート / 精美甜点品

¥20,000

紫晶石 Alexandrite

From 2 persons

Selected appetizers with "Kinka" pork

金華チャーシュー入り前菜の盛り合わせ / 精品金華拼盆

Stir-fried calamari with green perilla sauce

アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠ソース / 碧緑炒鮮魷魚

Beijing duck

名物 北京ダック / 明炉掛烤鴨

Steamed soup with bird's nest

つばめの巣の上湯蒸しスープ / 上湯燉官燕

Steamed Shanghai crab (female)

上海蟹の姿蒸し(メス) / 清蒸鮮大閘蟹

Shanghai crab meat dish

小菜 蟹の身料理 一品 / 大閘蟹小菜

Crab Fried rice with Shanghai crab roe sauce

上海蟹出汁のチャーハン 焼きリゾット風 / 大閘蟹汁炒飯

Dessert

デザート / 精美甜点品

¥30,000

紅水晶 Rose Quartz

From 2 persons

Selected appetizers with "Kinka" pork

金華チャーシュー入り前菜の盛り合わせ / 精美金華拼盆

Stir-fried abalone and turnip with green seaweed sauce

あわびと蕪 伊勢志摩のあおさ海苔ソース / 紫菜扒蕪菜鮑

Beijing duck

名物 北京ダック / 明炉掛烤鴨

Steamed soup with bird's nest

つばめの巣の上湯蒸しスープ / 上湯燉官燕

Steamed Shanghai crab (male & female)

上海蟹の姿蒸し(オス・メス) / 清蒸大閘蟹

Shanghai crab meat dish

小菜 蟹の身料理 二品 / 大閘蟹小菜

Shanghai crab soup noodle

蟹そば ~ 上海蟹出汁のつゆそば ~ / 大閘蟹汁湯麵

Bird's nest dessert

海燕の巣入りデザート / 特式燕窩甜品

¥50,000