

Lunch course

瑠璃 *Blue Azure*

From 1 person

Selected appetizers

前菜の盛り合わせ / 三色彩拼盆

Selected dim sum (3 kinds)

点心三種 / 琥珀宮三點品

Today's Guangzhou local soup

広州の郷土風スープ / 是日例保湯

Today's dish

本日の料理 / 是日私厨料理

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

¥5,500

水晶 *Crystal*

From 2 persons

Selected appetizers

前菜の盛り合わせ / 精美四拼盆

Par-boiled today's seafood with kelp soy sauce

本日海鮮の湯引き 昆布風味のあっさり醤油 / 白灼鮮海味

Beijing duck

名物 北京ダック / 明炉掛烤鴨

Crab meat and white wood ear soup

白きくらげと蟹肉のスープ / 蟹肉雪耳羹

Today's dish

本日の料理 / 是日私厨料理

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 / 精美凍甜点品

¥8,800

※Menus are subject to change without notice.

※All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

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

紫晶石 *Alexandrite*

From 2 persons

Selected appetizers with "Kinka" pork

金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ / 精美金華拼盆

Stir fried ark shell with Kujo green onion

赤貝と九条葱の炒め 黒胡椒の香り / 黒椒炒京葱赤貝

Beijing duck

名物 北京ダック / 明炉掛烤鴨

Steamed poruchini mushroom and white wood ear soup

滋味 ポルチーニ茸と白キクラゲの極上蒸しスープ / 七宝菇雪耳燉湯

Deep-fried seafood with garlic flavor

海の幸の香港漁師風ガーリックスパイス揚げ / 避風塘海宝

Simmered Wagyu cheek with extra spicy hot sauce

和牛ホホ肉の煮込み ピリ辛四川ソース / 四川水煮和牛頬肉

Fried rice with seafood and Japanese parsley

海鮮と芹のチャーハン / 海鮮芹菜炒飯

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 前菜盛り合わせ / 精美金華拼盆

Stir-fried seafood and vegetables

二種海鮮と旬野菜の炒め / 旬菜炒双鮮

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 fish with Pureed turnip and Sakura shrimp sauce

鮮魚 桜海老と燕のすり流しソース / 桜蝦燕茸扒鮮魚

Stir-fried Wagyu with Shaoxing wine sauce

和牛の炒め 富麗華酒ソース / 富麗華酒和牛

Mixed noodles with abalone

細切りあわびの和え麺 ～香港式ネギ生姜風味～ / 姜葱鮑絲撈麵(香港麵)

Dessert

デザート / 精美点品

¥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 前菜盛り合わせ / 精美金華拼盆

Abalone and lily bolb

あわびと百合根 / 百合鮮鮑片

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

Today's lobster dish

伊勢海老のお料理 / 招牌鮮龍蝦

Par-boiled Wagyu beef with original soy sauce

里芋と九条葱の和牛巻き 昆布風味のあっさり醤油 / 白灼芋頭和牛捲

Crab meat and Japanese parsley fried rice with egg white

蟹肉と芹の卵白チャーハン 柚子香るスープを添えて / 蟹肉芹菜蛋白炒飯

Dessert

デザート / 精美甜点品

¥50,000