

# 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

### *Fried rice with clam*

あさりと生姜のチャーハン / 蛤仔姜味炒飯

### *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

### *Stir-fried and lightly salted seafood and vegetables*

海の幸と旬野菜の炒め / 旬菜炒海味

### *Beijing duck*

名物 北京ダック / 明炉掛烤鸭

### *Tomato, tofu and vegetable soup*

トマトと香味野菜、豆腐のスープ / 蕃茄豆腐羹

### *Today's dish*

本日の料理 / 是日私厨料理

### *Fried rice with clam*

あさりと生姜のチャーハン / 蛤仔姜味炒飯

### *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 today's shellfish*

季節の鮮貝の炒め / 旬菜炒鮮貝

### *Beijing duck*

名物 北京ダック / 明炉掛烤鸭

### *Abalone, udo, sea lettuce soup*

あわびと独活、あおさのスープ / 鮑粒鴉葱紫菜羹

### *Stir-fried prawn and wide vermicelli with Sichuan chili sauce*

大海老と板春雨の麻辣ソース / 麻辣粉皮鮮蝦球

### *Braised beef, Cantonese style*

牛ホホ肉の醤油煮込み / 紅焼牛頬肉

### *Mixed noodles with sakura shrimp and Kujo green onions*

桜海老と九条葱の香港式和え麺 / 桜蝦京葱撈麵 (香港麵)

### *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

### *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 / 白灼即日海鮮

### *Beijing duck*

名物 北京ダック / 明炉掛烤鸭

### *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 sea lettuce and butter sauce*

鮮魚 あおさ海苔とバターの上湯ソース / 牛油紫菜扒鮮魚

### *Stir-fried Wagyu with Shaoxing wine sauce*

和牛の炒め 季節の野菜を添えて / 旬菜炒和牛

### *Clam noodle soup with supreme soup*

ハマグリ出汁のつゆ麺 ～極細香港麺～ / 大蛤香港麵

### *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 bulb***

あわびと百合根真丈 / 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

***Seafood stew (lobster, clam, mushroom, tomato)***

伊勢海老と季節の鮮貝 琥珀宮のブイヤベース風 / 馬賽式蕃茄龍蝦湯

***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

***Salted entrails of sea cucumber and sea squirt fried rice***

莫久来と紫蘇のチャーハン / 莫久来紫蘇炒飯

***Dessert***

デザート / 精美甜点品

¥50,000