

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

Stir-fried firefly squid and green vegetable black bean sauce

ホタルイカと青菜のトウチ炒め / 鼓汁螢火魷青菜

Today's fried rice

本日のチャーハン / 即日炒飯

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 seasonal 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 / 明炉掛烤鴨

Dried scallop and turnip soup

干し貝柱と蕪のすり流しスープ / 干貝蕪茸羹

Stir-fried green beans and icelfish with dried shrimp

シラウオとインゲン豆の干し海老炒め / 蝦米四季豆白飯魚

Today's fried rice

本日のチャーハン / 即日炒飯

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

焼き物入り 前菜盛り合わせ / 精美拼盆

Stir-fried today's seafood and seasonal vegetables

本日の海の幸と旬野菜の炒め / 旬菜炒海鮮

Beijing duck

名物 北京ダック / 明炉掛烤鸭

Steamed shark fin, turban shell and morel mushroom soup

滋味 活サザエとモリユ茸の極上蒸しスープ / 麻利菌栄螺燉湯

Deep-fried calamari with Japanese pepper flavor

アオリイカの実山椒香り揚げ / 実山椒炸鮮魷

Braised lamb spare rib, Cantonies style

ラムスペアリの広東式醤油煮込み / 紅焼羊排骨

Fried rice with dried scallop and abalone

干し貝柱と鮑のチャーハン / 干貝鮑粒炒飯

Dessert

デザート / 精美甜点品

¥18,000

黄水晶 *Citrine*

From 2 persons

Selected appetizers

焼き物入り 前菜盛り合わせ / 精美拼盆

Stir-fried today's seafoods with seasonal vegetables

本日の海の幸二種と旬野菜の炒め / 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 yuzu citron flavored special sauce, minced okra

鮮魚 青柚子香る上湯ソース たたきオクラ添え / 青柚子上湯扒鮮魚

Stir-fried lamb and Kujo green onion with black pepper

ラム肉と九条葱の葱爆炒め / 葱爆羊肉片

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

Selected appetizers

焼き物入り 前菜盛り合わせ / 精美拼盆

Steamed turban shell and turnip with sea lettuce

活サザエと蕪 伊勢志摩のあおさ海苔ソース / 紫菜扒棠螺蕪菜

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

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

Stir-fried lamb and Kujo green onion with black pepper

ラム肉と九条葱の葱爆炒め / 葱爆羊肉片

Salted entrails of sea cucumber and sea squirt fried rice

磯の香り豊かな莫久来チャーハン / 莫久来紫蘇炒飯

Bird's nest dessert

海燕の巣を使用したデザート / 特式燕窩甜品

¥50,000