

Lunch course

瑠璃 *Blue Azure*

From 1 person

Selected appetizers

前菜の盛り合わせ / 精美拼盆

Selected dim sum (3 kinds)

点心三種 / 琥珀宮三點品

Hot and sour soup with vinegared seaweed

磯の香りの酸辣湯 ~海鮮と生もずく~ / 髪菜酸辣湯

Stir-fried green vegetable and firefly squid with black bean sauce

ホタルイカと青菜のトウチ炒め / 豆鼓油麦菜螢火鱿

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

¥5,500

水晶 *Crystal*

From 2 persons

Selected appetizers

前菜の盛り合わせ / 精美拼盆

Stir-fried green beans and icefish with dried shrimp

香ばしい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

Beijing duck

名物 北京ダック / 明炉掛烤鴨

Seafood soup with seaweed

海鮮と伊勢志摩あおさ海苔のスープ / 紫菜海鮮羹

Stir-fried Yamayuri pork with Japanese pepper flavor

やまゆり豚の炒め 実山椒ソース / 実山椒汁山百合猪肉

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.

珊瑚 *Coral*

From 2 persons

Selected appetizers

焼き物入り 前菜の盛り合わせ / 精美拼盆

Stir-fried seafoods with seasonal vegetables

海鮮二種と旬野菜の炒め / 旬菜炒双鮮

Beijing duck

名物 北京ダック / 明炉掛烤鴨

Scallop and snow fungus soup with water shield

帆立貝と白キクラゲ、ジュンサイのスープ / 雪耳蓴菜帶子羹

Beef cheek simmered with aged black garlic and honey sauce

牛頬肉の煮込み 熟成黒ニンニクと蜂蜜ソース / 黒蒜蜜汁牛面肉

Today's fried rice

本日のチャーハン / 即日美味炒飯

Dessert

デザート / 精美凍甜点品

¥12,100

紫翠石 *Alexandrite*

From 2 persons

Selected appetizers

焼き物入り 前菜の盛り合わせ / 精美拼盆

Stir-fried seafood with seasonal vegetables

海鮮と旬野菜の炒め / 寒造里炒双鮮

Beijing duck

名物 北京ダック / 明炉掛烤鴨

Steamed soup with whelks and snow fungus

ツブ貝と白キクラゲの極上蒸しスープ / 雪耳蕪菜螺貝燉湯

Deep-fried abalone with Japanese pepper flavor

あわびの実山椒香り揚げ / 実山椒炸鮮鮑

Beef cheek simmered with aged black garlic and honey sauce

牛頬肉の煮込み 熟成黒ニンニクと蜂蜜ソース / 黒蒜蜜汁牛面肉

Seafood fried rice

海鮮チャーハン / 海鮮炒飯

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 前菜の盛り合わせ / 精美拼盆

Par-boiled seafood and Japanese seaweed with kelp soy sauce

海鮮と生わかめの湯引き 昆布香るあっさり醤油 / 白灼裙带菜双鲜

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 white fish and snow fungus with citrus flavored special sauce

鮮魚と白キクラゲ 酢橘香る上湯ソース / 酢橘上湯鮮魚

Stir-fried Wagyu with Japanese pepper flavor

和牛の炒め 実山椒ソース / 実山椒汁和牛

Fried rice with horsehair crab

毛蟹のチャーハン / 毛蟹肉炒飯

Dessert

デザート / 精美点品

¥30,000

紅水晶 Rose Quartz

From 2 persons

Selected appetizers

焼き物入り 前菜の盛り合わせ / 精美拼盆

Stir-fried icefish and egg white with crab meat, dried scallop, Shunde style

シラウオと蟹肉、干し貝柱 順徳式ふんわり卵白仕立て / 芙蓉蟹肉白飯魚

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 / 馬賽式蕃茄海宝

Toriyama Umami Wagyu

群馬県産赤城和牛のお料理 / 赤城和牛

Clam noodle soup with supreme soup

ハマグリ出汁の香港麺 / 大蛤香港麺

Dessert

デザート / 精美甜点品

¥50,000