Lunch course

瑠璃 *Blue Azure*

From 1 person ￥5,500

Selected appetizers 前菜盛り合わせ / 精美拼盆

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

Braised shrimp and tofu *海老と豆腐の煮込み* / *蝦仁豆腐*

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*

水晶 *Crystal*

From 2 person ￥8,800

Selected appetizers *前菜の盛り合わせ* / 精美拼盆

Stir-fried seafood and seasonal vegetables *海鮮と旬野菜の炒め* / 旬菜炒海鮮

Beijing duck *名物 北京ダック* / 明炉掛烤鴨

Seafood soup with seaweed *あおさ海苔と海鮮のスープ* / 紫菜海鮮羹

Braised Yamayuri pork with chili sauce *やまゆり豚と白いんげん豆の煮込み 酒醸麻辣醤ソース* / 酒醸麻辣白花猪肉

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*

珊瑚 *Coral*

From 2 person ￥12,100

Selected appetizers *焼き物入り 前菜盛り合わせ* / 精美拼盆

Par-boiled seafood with kelp soy sauce *本日の海鮮の湯引き 広東式あっさり醤油* / 白灼即日海鮮

Beijing duck *名物 北京ダック* / 明炉掛烤鴨

Seafood and truffle soup *海鮮とトリュフのスープ* / 松露海鮮羹

Braised tofu with Shanghai crab meat and roe sauce *上海蟹の蟹みそ煮込み豆腐* / 大閘蟹粉豆腐

Wagyu fried rice with Japanese mustard flavor *和牛のチャーハン 地辛子の風味* / 地辛子和牛炒飯

Dessert *デザート* / *精美甜点品*

A course

From 2 person ￥18,000

Selected appetizers 焼き物入り 前菜盛り合わせ / 精美拼盆

Stir-fried seafood and seasonal vegetables 海鮮と旬野菜の炒め / 旬菜炒海鮮

Beijing duck 名物 北京ダック / 明炉掛烤鴨

Steamed morel mushroom and white wood ear soup モリーユ茸と白キクラゲ 濃厚きのこ出汁の蒸しスープ / 七宝菇雪耳燉湯

Deep-fried abalone with garlic flavor 鮑の香港漁師風ガーリックスパイス揚げ / 避風塘鮑片

Simmered beef cheek with laksa sauce 牛ほほ肉の煮込み マカオのラクサソース / 喇沙醤牛面肉

Ground pork fried rice with green beans and vegetables 挽肉とインゲン、塩漬けオリーブ菜のチャーハン / 欖鼓四季豆炒飯

Dessert デザート / 精美甜点品

B course

From 2 person ￥30,000

Selected appetizers 焼き物入り 前菜盛り合わせ / 精美拼盆

Stir-fried abalone and turnip with green seaweed sauce 鮑と蕪 伊勢志摩のあおさソース / 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 white fish with soy sauce 鮮魚の広東式醤油蒸し / 清蒸鮮魚球

Stir-fried Wagyu and Kujo green onion with black pepper 和牛と九条葱の葱爆炒め / 葱爆茨白和牛

Crab meat and Japanese parsley fried rice 蟹肉とせりのチャーハン / 蟹肉芹菜炒飯

Dessert デザート / 精美甜点品

※ Menus are subject to change without notice.
※ We use 100% Japanese grown rice.
※ 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.

C course

From 2 person ￥22,000

Selected appetizers	焼き物入り 前菜盛り合わせ / 精美拼盆
Deep-fried calamari with garlic flavor	アオリイカの香港漁師風ガーリックスパイス揚げ / 避風塘鮮魷
Beijing duck	名物 北京ダック / 明炉掛烤鴨
Steamed morel mushroom and white wood ear soup	モリーユ茸と白キクラゲ 濃厚きのこ出汁の蒸しスープ / 七宝菇雪耳燉湯
Steamed Shanghai crab (female) + 2,750 yen for male crab	上海蟹の姿蒸し（メス）/ 清蒸大閘蟹 ＋2,750円にて蟹をオスに変更できます
Shanghai crab meat dish	小菜 蟹の身料理 一品 / 大閘蟹小菜
Ground pork fried rice with green beans and vegetables	挽肉とインゲン、塩漬けオリーブ菜のチャーハン / 欖鼓四季豆炒飯
Dessert	デザート / 精美甜点品

D course

From 2 person ￥36,000

Selected appetizers	焼き物入り 前菜盛り合わせ / 精美拼盆
Stir-fried abalone and turnip with green seaweed sauce	鮑と蕪 伊勢志摩のあおさソース / 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 (female) + 2,750 yen for male crab	上海蟹の姿蒸し（メス）/ 清蒸大閘蟹 ＋2,750円にて蟹をオスに変更できます
Shanghai crab meat dishes	小菜 蟹の身料理 二品 / 大閘蟹小菜
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

E course

From 2 person ￥55,000

Selected appetizers	焼き物入り 前菜盛り合わせ / 精美拼盆
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（メス、オス）/ 清蒸大閘蟹
Shanghai crab meat dishes	小菜 蟹の身料理 二品 / 大閘蟹小菜
Toriyama Umami Wagyu	群馬県産赤城和牛のステーキ 江南地方の野菜炒めを添えて / 赤城和牛拼江南菜
Wonton noodle with yuzu flavor	柚子香る雲呑入り香港麺 / 上湯雲呑香港麺
Bird's nest dessert	海燕の巣入りデザート / 特式燕窩甜品