



蒼玉
サファイア / **Sapphire**

8月1日（土）～11月5日（木）

お口初めの一皿
Amuse Bouche

東京ダック 2020 夏
鴨肉、パイナップル、揚げ湯葉、フライドオニオンのクレープ包み
**China Blue style wrap and Barbecue duck,
dried tofu skin in rice crêpe**

コーニッシュジャック鱈、ナマコ、
夏草花(薬膳)のスープ
**Superior Cornish jack fin soup with sea cucumber
and medicinal mushroom**

帆立貝と蟹爪の黄金ソース炒め
黄金ソース：卵黄の塩漬けで作ったソース
Stir fried crab claws and scallop with salted egg yolk sauce

白トリュフオイル香る鮑ご飯
Braised abalone and rice with white truffle oil

お口直しジュースと中国菓子
Refreshment fruit juice and Chinese petit fours

料理長おすすめデザート
Dessert recommendation from the chef

お一人様 ¥11,800 Per Person

表示料金に別途消費税およびサービス料 15%を頂戴します。
また、表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。
Price is subject to consumption tax and 15% service charge.
Menus and prices are subject to change without notice.



吉
きち / Kichi

8月1日（土）～11月5日（木）

お口初めの一皿
Amuse Bouche

東京ダック 2020 夏
鴨肉、パイナップル、揚げ湯葉、フライドオニオンのクレープ包み
China Blue style wrap and Barbecue duck,
dried tofu skin in rice crêpe

コーニッシュジャック 鱸と蟹肉、
魚の浮袋のスープ コリアンダー風味
Superior Cornish jack fin, fish maw and crab meat
with coriander soup

帆立貝の黄金ソース炒め
黄金ソース：卵黄の塩漬けで作ったソース
Stir fried crab claws and scallop with salted egg yolk sauce

海鮮すり身のはさみ揚げ 玉葱入りタマリンドソース
Deep fried seafood minced with tamarind and onion sauce

XO 醬入り和えそば 葱油醤油ソース
“Shanghai style” noodles with soy sauce and XO chili sauce

お口直しジュースと中国菓子
Refreshment fruit juice and Chinese petit fours

料理長おすすめデザート
Dessert recommendation from the chef

お一人様 ¥13,800 Per Person

表示料金に別途消費税およびサービス料 15%を頂戴します。
また、表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。
Price is subject to consumption tax and 15% service charge.
Menus and prices are subject to change without notice.