



紫晶
アメシスト / Amethyst

11月6日（金）～

お口初めの一皿
Amuse Bouche

牛スネ肉のスパイス醤油漬け冷菜
Marinated beef shin and homemade pickles
flavored spices soy sauce

豚肉と鮑の湯葉包み
四川風蟹肉あんかけ
Braised abalone and Yuba with “Szechwan style” crab meat sauce

海老入り揚げ豆腐
卵黄の塩漬けソース炒め
Deep-fried homemade shrimp tofu (Dry shrimp, Shrimp egg and Minced shrimp)
with salted egg yolk sauce

鶏肉担々麺
チャイナブルースタイル
Dandan noodle with minced chicken "China Blue style"

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

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

お一人様 ¥5,800 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.



福
ふく / Fuku

11月6日（金）～

お口初めの一皿
Amuse Bouche

蟹肉と林檎のサラダ 豚皮せんべい添え
自家製ドレッシングで
Crabmeat, deep fried pork skin and fresh apple salad
with homemade dressing

コーニッシュジャック鱈、冬虫夏草（薬膳）入り
蒸しスープ
Superior Cornish jack fin soup
with medicinal cordyceps sinensis (Clear soup)

蟹爪と自家製紅米豆腐 卵黄の塩漬けソース炒め
Deep-fried crab claw and homemade tofu with salted egg yolk sauce

豚肉と揚げ鶏肉雲吞の担々麺
チャイナブルースタイル
Dandan noodle with minced chicken
and braised pork "China Blue style"

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

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

お一人様 ¥7,200 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

11月6日(金)～

お口初めの一皿
Amuse Bouche

蟹肉と林檎のサラダ 豚皮せんべい添え
自家製ドレッシングで
Crabmeat, deep fried pork skin and fresh apple salad
with homemade dressing

コーニッシュジャック鱈と魚の浮袋のトロみスープ
Braised Cornish jack fin hot pot and
fish maw with black vinegar (thick soup)

豚ロースの中国風ステーキ
Pan-fried herbed pork marinated in Chinese spices

鶏肉担々麺
チャイナブルースタイル
Dandan noodle with minced chicken "China Blue style"

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

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

お一人様 ¥12,800 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.



祥
しょう / Shou

11月6日（金）～

お口初めの一皿
Amuse Bouche

グリルチキン、木耳、筍、卵のライスクレープ包み
“Moo Shu Chicken”
Grilled chicken, wood ear mushrooms, bamboo shoots
and scrambled eggs wrapped in a rice crêpe

コーニッシュジャック鱈、冬虫夏草（薬膳）入り
蒸しスープ
Superior Cornish jack fin soup
with medicinal cordyceps sinensis (Clear soup)

蟹爪と自家製紅米豆腐 卵黄の塩漬けソース炒め
Deep-fried crab claw and homemade tofu with salted egg yolk sauce

豚角煮のサクサク天麩羅 香港黒酢ソースで
ナッツを添えて
Deep-fried pork with "Hong Kong" sweet vinegar

海鮮入り シンガポール ラクサヌードル
Singaporean style soup noodle with seafood and vegetables

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

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

お一人様 ¥14,800 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.



慶
けい / Kei

11月6日（金）～

お口初めの一皿
Amuse Bouche

鴨肉のチャーシュー自家製クレープ包み
焼きパイナップル、揚げ湯葉入り リンゴのコンポートを添えて
Barbecue duck wrap and dried Yuba in black sesame crêpe
with compote apples China Blue style

佛跳牆（ファッティウチョン）
シェフアルバートスタイル
Chinese cuisine luxury food soup "Monk Jump Over The Wall"

蟹爪と自家製紅米豆腐 卵黄の塩漬けソース炒め
Deep-fried crab claw and homemade tofu with salted egg yolk sauce

豚肉ロースの中国風ステーキ
Pan-fried herbed pork marinated in Chinese spices

上海細麺の和えそば
雪菜、醤油と白トリュフオイルで
Braised noodles with green vegetables,
white truffle oil and soy sauce

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

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

お一人様 ¥16,800 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.