



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鰭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鰭、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.