



紫晶
アメシスト / Amethyst

3月8日（月）～3月31日（水）

お口初めの一皿
Amuse Bouche

シェフおすすめ点心三種盛り合わせ
Dim sum Trio selection

豚肉と桜の塩漬けのねじり饅頭
Braised pork twisted bun

柚子香る白米スープ
牛肉と魚の浮袋入り
Yuzu flavor rice potage soup with beef and fish maw

自家製 XO 醬と桜海老の和えそば
Stir fired shrimp noodles with XO 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 ¥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

3月8日（月）～3月31日（水）

お口初めの一皿
Amuse Bouche

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

鮑と絹笠茸の薬膳蒸しスープ
Steamed soup with abalone and Kinugasa mushrooms (Clear soup)

ホタテ貝、海老団子、蟹爪、魚麩の蒸し物
にんにくを効かせた自家製 XO ソースで
Steamed scallop, shrimp ball and crab claw
with XO chili sauce

豚の角煮入り五穀米の笹の葉包み
Steamed rice dumpling with braised pork wrapped in bamboo leaves

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**

3月8日（月）～3月31日（水）

お口初めの一皿
Amuse Bouche

シェフおすすめ点心四種盛り合わせ
Dim sum four selection

鮑、絹笠茸の薬膳蒸しスープ
Steamed soup with abalone and Kinugasa mushrooms (Clear soup)

南瓜と豚肉の蒸し物
にんにくとトーチ（黒豆味噌）で
Steamed pork and pumpkin with garlic and black beans sauce

桜海老と蟹肉の和えそば
Sakura shrimp and crab meat mixed noodles

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

3月8日(月) ~ 3月31日(水)

お口初めの一皿
Amuse Bouche

シェフおすすめ点心三種盛り合わせ
Dim sum Trio selection

コーニッシュジャック鱈、蟹爪入りとろみスープ
Superior Cornish jack fin and Crab claws soup

鶏肉のすり身入り 手羽先の包み揚げ
赤ワインに漬けたリンゴのコンポートとともに
Deep fried chicken wing stuffed with
red wine compote apples

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

自家製 XO 醬と桜海老の和えそば
Stir fired shrimp noodles with XO 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 ¥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

3月8日（月）～3月31日（水）

お口初めの一皿
Amuse Bouche

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

コーニッシュジャック 鱈と鮑焼売入り伊勢海老スープ
Spiny lobster soup with abalone dumpling and Cornish jack fin

ホタテ貝と魚麺、赤米豆腐の蒸し物
にんにくとトーチ（黒豆味噌）で
Steamed scallop and fish noodles with garlic and black beans sauce

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

チャイナブルーオリジナル
海鮮カレードリア
China Blue original style
Seafood curry doria

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.