



美麗  
びれい / Bilei

10月16日(土) ~

お口初めの一皿  
Amuse bouche

豚塩漬け肉、揚げ雲吞、胡瓜のクレープ包み  
Salted pork, fried wonton and cucumber wrapped in a crêpe

鶏肉、魚の浮袋、虫草花(薬膳)の柚子香るスープ  
Superior soup with chicken, medicinal mushroom  
and fish bladder with yuzu flavor

鱈と蟹爪、豆腐の揚げ  
特製醤油あん  
Deep fried cod fosh, crab claw and tofu with Chinese soy sauce

自家製 XO 醬とネギ油、醤油の和えそば  
Stir fired noodles with XO sauce and leek oil

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 ¥6,600 Per Person

表示料金には税金・サービス料が含まれます。  
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 inclusive of taxes and service charge.  
Menus and prices are subject to change without notice.



福  
ふく / Fuku

10月16日(土) ~

お口初めの一皿  
Amuse bouche

豚塩漬け肉、揚げ雲吞、胡瓜のクレープ包み  
Salted pork, fried wonton and cucumber wrapped in a crêpe

鶏肉、コーニッシュジャック鱈、  
虫草花(薬膳)の柚子香るスープ  
Superior soup with chicken, Cornish jack fin  
and medicinal mushroom with yuzu flavor

鮑と蟹肉、上海蟹みそのチーズオーブン焼き  
Grilled abalone and crab meat in a cheese oven

自家製 XO 醬とネギ油、醤油の和えそば  
Stir fired noodles with XO sauce and leek oil

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 ¥8,600 Per Person

表示料金には税金・サービス料が含まれます。  
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 inclusive of taxes and service charge.  
Menus and prices are subject to change without notice.



祥  
しょう / Shou

10月16日(土) ~ 12月15日(水)

お口初めの一皿  
Amuse bouche

大根のかき揚げサラダ仕立て チリソースで  
Deep-fried radish salad with chili sauce

上湯の澄ましスープ  
鮑とコーニッシュジャック、夏草花と一緒に  
Superior soup with Cordyceps sinensis, abalone and Cornish jack fin

鱈と蟹爪、豆腐の揚げ  
特製醤油あん  
Deep-fried cod fish and crab claws, tofu with Chinese soy sauce

鶏手羽先の包み揚げ 黒酢とマンゴーとともに  
Deep-fried chicken wing with mango and black vinegar sauce

ビーフンとちゃんぽん麺の海鮮煮込みそば  
Rice noodles and Chinese noodles with seafood

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

表示料金には税金・サービス料が含まれます。  
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 inclusive of taxes and service charge.  
Menus and prices are subject to change without notice.



吉  
きち / Kichi

10月16日(土) ~

お口初めの一皿  
Amuse bouche

豚塩漬け肉、揚げ雲吞、胡瓜のクレープ包み  
Salted pork, fried wonton and cucumber wrapped in a crêpe

濃厚上海蟹みそスープ  
蟹爪とコーニッシュジャックとともに  
Potage soup with crab claws and Cornish jack fin

鱈とキノコ、豆腐の揚げ  
特製醤油あん  
Deep-fried cod fish and mushrooms, tofu with Chinese soy sauce

陳醋(黒酢)のマンゴー入り酢鶏  
Sweet and sour chicken with mango and black vinegar

自家製 XO 醬とネギ油、醬油の和えそば  
Stir fired noodles with XO sauce and leek oil

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 ¥13,800 Per Person

表示料金には税金・サービス料が含まれます。  
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 inclusive of taxes and service charge.

Menus and prices are subject to change without notice.



慶  
けい / Kei

10月16日（土）～

お口初めの一皿  
Amuse bouche

豚塩漬け肉、揚げ雲吞、胡瓜のクレープ包み  
Salted pork, fried wonton and cucumber wrapped in a crêpe

冬虫夏草と絹笠茸、コーニッシュジャック入り  
鶏と薬膳のスープ  
Superior soup with Cordyceps sinensis and Cornish jack fin

鮑と蟹肉、上海蟹みそのチーズオーブン焼き  
Grilled abalone and crab meat in a cheese oven

海鮮の唐辛子炒め  
Stir-fried seafood with chili

アスパラガスの中華風煮浸し  
干し貝柱のあん  
Boiled asparagus with dried scallop 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 ¥20,000 Per Person

表示料金には税金・サービス料が含まれます。  
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 inclusive of taxes and service charge.

Menus and prices are subject to change without notice.