

# 慶 晚餐套餐

けい ディナーコース

*"Kei" Dinner Course*

お口初めの一皿

*Amuse Bouche*

師 傅 小 食

桂花蜜で焼きあげた鰻 醤油と山椒のクレープ包み

*Grilled eel wrap, "Sansho" Japanese pepper and soy sauce*

桂 花 蜜 醬 焼 穴 子 素 方

花 椒 醬 油 薄 餅 配 醉 三 菓

冬虫夏草と魚の浮袋入り

鮑の薬膳スープ

*Superior soup with fish bladder and abalone*

冬 虫 夏 草 炖 鮑 魚 花 膠 清 湯

ホタテのスイートビーンズソース炒め

自家製饅頭とともに

*Stir-fried scallop with sweet beans sauce and steamed bun*

甜 豆 醬 炒 拾 菜 鮮 貝 蜆 肉 饅 頭

イセエビのシエンタンソース

*Stir-fried lobster with duck egg yolk sauce*

金 沙 露 筍 百 合 炒 龍 蝦 求

紹興酒と蟹味噌の煮込み麺

コーニッシュジャック鱈の姿煮

*Braised noodles with Cornish jack fin*

*Chinese wine and crab roe sauce*

黄 酒 蟹 粉 鱈 魚 生 麵 湯

本日の料理長おすすめデザート

*Chef's recommended dessert of the day*

師 傅 今 日 甜 品

お一人様 ¥22,800 *Per person*

表示料金には税金・サービス料が含まれます。  
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 price are subject to change without notice.*

# 祥 晚餐套餐

しょう ディナーコース

*"Shou" Dinner Course*

お口初めの一皿

*Amuse Bouche*

師 傅 小 食

桂花蜜で焼きあげた鰻 醤油と山椒のクレープ包み

*Grilled eel wrap, "Sansho" Japanese pepper and soy sauce*

桂 花 蜜 醬 焼 穴 子 素 方

花 椒 醬 油 薄 餅 配 醉 三 菓

干し貝柱と魚の浮袋のトロみスープ

*Potage soup with scallop, air bladder and yellow leek*

萋 皇 干 貝 花 膠 羹

鴨肉とキクラゲの赤米煮込み

*Stewed duck meat and wood ear fungus with red rice*

木 耳 姜 葱 紅 糟 黃 酒 鴨 片

鮑のチーズオーブン焼き ココナッツの香り

*Grilled abalone with cheese and coconut flavor*

椰 香 乳 酪 洋 葱 磨 菇 鮑 魚

白身魚入り 竹炭麺のつゆそば

*Bamboo charcoal noodles with white fish*

酸 菜 魚 肉 竹 炭 生 麵

本日の料理長おすすめデザート

*Chef's recommended dessert of the day*

師 傅 今 日 甜 品

お一人様 ¥18,800 *Per person*

表示料金には税金・サービス料が含まれます。  
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 price are subject to change without notice.*

# 吉 晚餐套餐

きち ディナーコース

*"Kichi" Dinner Course*

お口初めの一皿

*Amuse Bouche*

師 傅 小 食

前菜3種盛り合わせ

*Assorted three appetizers*

食 前 小 吃 三 味

鰻となまこ入りとろみスープ ゆずの香り

*Potage soup with eel and sea cucumber and yuzu*

陳 醋 蒜 香 折 燻 鰻 刺 参 羹

ホタテのスイートビーンズソース炒め

自家製饅頭とともに

*Stir-fried scallop with sweet beans sauce and steamed bun*

甜 豆 醬 炒 拾 菜 鮮 貝 蜆 肉 饅 頭

鮑とキノコの煮込み 海老の卵とトリュフオイル

*Abalone and mushrooms with truffle oil*

松 露 油 蝦 籽 扣 鮑 魚 鮮 野 菌

白身魚入り 竹炭麺のつゆそば

*Bamboo charcoal noodles with white fish*

酸 菜 魚 肉 竹 炭 生 麵

本日の料理長おすすめデザート

*Chef's recommended dessert of the day*

師 傅 今 日 甜 品

お一人様 ¥14,800 *Per Person*

表示料金には税金・サービス料が含まれます。  
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 price are subject to change without notice.*

# 花 素

野菜とキノコのコース  
*Vegetable & Mushroom Course*

お口初めの一皿  
*Amuse Bouche*  
師 傅 小 食

花椎茸の湯葉巻き  
*Wrapped yuba in Shiitake-mushroom*  
桂 花 蜜 醬 焼 穴 子 素 方

絹笠茸とコーン、かぼちゃのポタージュ  
*Potage soup with Kinugasa-mushroom, corn and pumpkin*  
竹 笙 黄 耳 粟 米 南 瓜 羹

キノコの煮込み トリュフオイルの香りで  
*Boiled mushrooms with truffle oil*  
松 露 油 翡 翠 蒜 子 扣 鮮 菌

ヤマブシ茸とくるみ、百合根の媽蜜ソース炒め  
*Stir-fried Yamabushi-mushroom and walnuts, lily bulbs*  
咸 合 桃 青 椒 百 合 炒 媽 蜜 猿 頭 菇

焼きビーフン シンガポールカレー風味  
*Singapore curry flavored rice noodles*  
咖 喱 五 柳 絲 炒 太 粉 炭 麵

本日の料理長おすすめデザート  
*Chef's recommended dessert of the day*  
師 傅 今 日 甜 品

お一人様 ¥10,000 *Per person*

表示料金には税金・サービス料が含まれます。  
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 price are subject to change without notice.*