

福 午餐套餐

ふく ランチコース

"Fuku" Lunch 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 鰻 素 方
花 椒 醬 油 薄 餅 配 醉 三 菓

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 配 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

紹興酒と蟹味噌の煮込み麺

コーニッシュジャック鰭の姿煮

Braised noodles with Cornish jack fin

Chinese wine and crab roe sauce

黄 酒 蟹 粉 鰭 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 ￥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.

華 午餐套餐

はな ランチコース

"Hana" Lunch Course

お口初めの一皿

Amuse Bouche

師 傅 小 食

豚角煮のカツレツをサラダ仕立てで

梅酢とマスタードソース

Deep fried braised pork salad with plum vinegar and mustard sauce

梅 醋 吉 列 脆 肉 沙 律 芥 諫 油 醋

烏賊とレタスの澄ましスープ

Clear soup with squid and lettuce

生 菜 墨 魚 滑 虫 草 花 湯

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

海老入り焼きビーフン シンガポールカレー風味

Singapore curry flavored rice noodles with shrimp

咖 喱 雙 蝦 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 ￥7,800 *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.

慶 晚餐套餐

けい コース

"Kei" 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 酔 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鰭の姿煮

Braised noodles with Cornish jack fin

Chinese wine and crab roe sauce

黄 酒 蟹 粉 鰭 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 コース

"Shou" 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 酔 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

茱 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 コース

"Kichi" 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 昧

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 燗 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.