

寿

ことぶき コース

"Kotobuki" Course

お口初めの一皿

Amuse Bouche

師 傅 小 食

牛スネ肉の冷菜 紹興酒の香りで
Marinated beef shin flavored spices soy sauce
八 年 花 彫 醬 油 青 瓜 牛 肉

佛 跳 牆 (ファッチューション)
シェフ アルバートスタイル
Chinese luxury soup "Monk Jump Over The Wall"
四 季 佛 跳 牆

白身魚の豆乳ホワイトソース煮込み
トリュフオイルで香り豊かに
White fish with soy milk cream sauce and truffle oil
豆 奶 豆 竹 煮 竹 笙 魚 柳

鶏肉のクルミ炒め
Stir-fried chicken and walnut
合 桃 炒 毛 豆 鶏 丁

海老の卵入り伊府麺の焼きそば
オイスターソースで
Fried "E-fu noodles" with oyster sauce and shrimp eggs
蠔 油 蝦 籽 乾 燒 伊 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.