

禄

ろく コース

"Roku" Course

お口初めの一皿

Amuse Bouche

師 傅 小 食

鴨肉チャーシューの自家製クレープ包み

果実のコンポートを添えて

Barbecue duck wrap and dried Yuba in black sesame crêpe

東 京 鴨 素 方 配 酢 三 菓

佛 跳 牆 (ファッチューチョン)

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

海鮮の蒸し物

シンガポール味噌風味で

Steamed seafood with Singapore sweet sauce

甜 豆 醬 葱 花 蛋 白 蒸 海 鮮 大 會

ヤマブシ茸とマンゴーの黒酢炒め

Stir-fried Yamabushi mushrooms and mango with black vinegar

香 芒 麥 芽 糖 醋 猿 頭 菇

又焼入り 翡翠麺の煮込みそば

XO醬とともに

Braised spinach noodles with homemade XO chili sauce

XO醬 金 菇 又 烧 炊 翡 翠 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 ¥22,600 *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.