



ろく コース
"Roku" Course

お口初めの一皿
Amuse-bouche
師 傅 小 食

点心の三種盛り合わせ
Three kinds of dim sum
點 心 三 味

冬虫夏草とコーニッシュジャック鱸入り薬膳スープ
Clear soup with cordyceps and Cornish jack fin
冬 虫 夏 草 竹 筴 黄 耳 鱸 魚 湯

鮑と季節野菜の炒め XO醬とともに
Stir-fried abalone and vegetables with XO sauce
XO 醬 炒 鮑 魚 海 鮮 時 蔬

魚の浮袋となまこ 蝦子ソース
Braised air bladder and sea cucumber with shrimp egg sauce
黄 湯 蝦 子 花 膠 海 參

和牛の炒飯
Fried rice with garlic and minced Wagyu beef
蒜 香 和 牛 崧 炒 飯

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 ¥23,800 *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 price are subject to change without notice.