



ことぶき コース  
"Kotobuki" 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

コーニッシュジャック鰭の紙包み焼き  
冬虫夏草入り澄ましスープとともに  
*Grilled Cornish jack fin served with superior soup*  
紙 包 鰭 魚 配 冬 虫 夏 草 竹 筴 湯

白身魚と魚の浮袋 ガーリックソース  
*Steamed white fish and air bladder with garlic sauce*  
蒜 茸 蒸 魚 肚 魚 柳

鮑となまこ 蝦子ソース  
*Braised abalone and sea cucumber with shrimp egg sauce*  
黄 湯 蝦 子 花 膠 鮑 魚 海 參

豚肉入り上海焼きそば  
*Stir-fried noodles with pork*  
干 炒 上 海 肉 絲 粗 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 ¥20,800 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.*