



けい コース
"Kei" Course

お口初めの一皿
Amuse-bouche
師傅小食

チャイナブルー東京ダック 果実のコンポートを添えて
Beijing duck ~China Blue style~
東京鴨素方泊餅酔三果

点心の三種盛り合わせ
Three kinds of dim sum
點心三味

佛跳牆 (ファッチューチョン)
豪華薬膳蒸しスープ
Chinese luxury soup "Monk Jumps Over The Wall"
四季佛跳牆

塩漬け卵の海老巻き揚げ
Deep-fried prawn with salted egg
旭日龍袍

バター香るイセエビの和えそば
Spiny lobster noodles with garlic and butter sauce
蒜茸牛油龍蝦麵ト

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 ¥26,000 *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.



しょう コース
"Sho" 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

佛跳牆 (ファッチューチョン)
豪華薬膳蒸しスープ
Chinese luxury soup "Monk Jumps Over The Wall"
四季佛跳牆

蟹爪と帆立 黒胡椒ソース
Stir-fried crab claw and scallop with black pepper sauce
黒椒蟹蚶鮮貝

鶏肉の宮保ソース マンゴー添え
Stir-fried chicken and mango with Kung Pao sauce
芒果宮保鶏丁

野菜と三種の卵
Braised vegetables and century egg
三蛋浸時蔬

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 ¥20,000 *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.



きち コース
"Kichi" 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鱈入り薬膳スープ
Clear soup with cordyceps and Cornish jack fin
冬 虫 夏 草 花 茹 鱈 魚 湯

鶏肉の黒胡椒炒め
Stir-fried chicken with black pepper sauce
黒 椒 洋 葱 炒 鶏 柳

塩漬け卵の海老巻き揚げ
Deep-fried prawn with salted egg
旭 日 龍 袍

鮑入りちまき
Steamed sticky rice with abalone
竹 叶 鮑 魚 糯 米 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 ¥16,800 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.



野菜ときのこのコース
Vegetable and Mushroom Course

お口初めの一皿
Amuse-bouche
師 傅 小 食

干ししいたけの媽蜜ソース 果実のコンポートを添えて
Shitake mushrooms wrapped by crêpe and compote fruits
媽 蜜 花 菇 泊 餅 醉 三 菓

きのこの紙包み焼き
冬虫夏草入りスープとともに
Grilled mushrooms served with superior soup
紙 包 野 菌 配 冬 虫 夏 草 清 湯

野菜と春雨の湯葉巻き
Vegetables wrapped with Yuba
脆 炸 什 菜 腐 皮 卷

茄子とヤマブシ茸 オイスタソースあんかけ
Steamed eggplant and Yamabushi mushrooms with oyster sauce
更 上 一 層 楼

麻婆豆腐のあんかけ麺
Stir-fried noodles with Mapo tofu
麻 辣 豆 腐 上 海 太 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.