



ことぶき コース
"Kotobuki" 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

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

帆立貝の炒め 自家製 XO 醬
Stir-fried scallops with XO sauce
XO 醬炒鮮貝時蔬

和牛の揚げもの マスタードソースと黒蜜仕立て
Deep-fried Wagyu beef with mustard sauce and brown sugar syrup
香葱炸牛粒沙律

きのこ入り伊府麺
Braised E-Fu noodles with mushrooms
蝦子野菌干焼伊麵

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 ¥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.