



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

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 ¥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.