



ろく コース
"Roku" 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

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 wrapped Cornish jack fin served with superior soup
紙包干貝翅配冬虫夏草湯

白身魚と自家製豆腐 豚肉とオイスターソース
White fish and homemade tofu with pork and oyster sauce
家郷豆腐魚柳

海老餡入り手羽先餃子 マンゴーチャツネとラズベリーソースで
Chicken wing and shrimp with mango raspberry sauce
蝦炸釀鷄亦芒果醬

トリュフ香る鮑ご飯
Abalone rice
松露鮑魚焗飯

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.