さい　ランチコース
"Sai" Lunch Course

お口初めの一皿
Amuse-bouche
師 傅 小 食

桜香る鴨の二種前菜盛り合わせ
Assorted "SAKURA Duck" appetizer
櫻 花 鴨 二 品

コーニッシュジャック鰭の姿煮
Braised Cornish jack fin with brown sauce
紅 焼 鰭 魚 翅

蟹爪フライ　自家製 XO 醤で
Deep-fried Crab claw with XO sauce
XO 醤 翡 翠 百 花 蟹 蚶

野菜と三種の卵 上湯煮
Braised vegetables and century egg with superior soup
三 蛋 上 湯 煮 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 *¥12,000 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.

ふく　ランチコース
"Fuku" Lunch Course

お口初めの一皿
Amuse-bouche
師 傅 小 食

点心の二種盛り合わせ
Two kinds of dim sum
點 心 二 味

鮑と衣笠茸入り薬膳スープ
Clear soup with abalone and mushrooms
一 品 鮑 魚 竹 笙 黄 耳 清 湯

蟹爪フライ　チリソースで
Deep-fried crab claw with chili sauce
干 焼 翡 翠 百 花 蟹 蚶

腸詰と椎茸の中華風蒸しご飯
Seasoned rice with Chinese sausage and Shitake mushroom
腸 詰 北 茹 鶏 粒 蒸 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　*¥9,800 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.

はな　ランチコース
"Hana" Lunch Course

お口初めの一皿
Amuse-bouche
師 傅 小 食

点心の二種盛り合わせ
Two kinds of dim sum
點 心 二 品

コーニッシュジャック鰭となまこのとろみスープ
Potage soup with Cornish jack fin and sea cucumber
紅 焼 海 参 鰭 魚 羹

蟹爪フライ　自家製 XO 醤で
Deep-fried Crab claw with XO sauce
XO 醤 翡 翠 百 花 蟹 蚶

雪菜と鶏肉入り上海麺
Chicken soup noodles
雪 菜 鶏 絲 上 海 幼 麺

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 *¥7,800 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.

けい　コース
"Kei" 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鰭入り薬膳スープ
Clear soup with cordyceps and Cornish jack fin
冬 虫 夏 草 竹 笙 黄 耳 鰭 魚 湯

鮑と季節野菜の炒め　XO醤とともに
Stir-fried abalone and vegetables with XO sauce
XO 醤 炒 鮑 魚 海 鮮 時 蔬

魚の浮袋となまこ　蝦子ソース
Braised air bladder and sea cucumber with shrimp egg sauce
黄 湯 蝦 子 花 膠 海 参

和牛の炒飯
Fried rice with garlic and minced Wagyu beef
蒜 香 和 牛 崧 炒 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　*¥21,800 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.

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

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 笙 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 参

豚肉入り上海焼きそば
Stir-fried noodles with pork
干 炒 上 海 肉 絲 粗 麺

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.

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鰭入り薬膳スープ
Clear soup with cordyceps and Cornish jack fin
冬 虫 夏 草 鮑 魚 鰭 魚 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

梅酢で仕立てた酢鶏
Deep-fried chicken with sweet and sour sauce
糖 醋 古 老 鶏

豚肉入り上海焼きそば
Stir-fried noodles with pork
干 炒 上 海 肉 絲 粗 麺

本日の料理長おすすめデザート
Chef's recommended dessert of the day
師 傳 今 日 甜 品

お一人様 *¥13,800 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

ヤマブシ茸のサラダ
Yamabushi mushroom salad
鮮 什 菜 猴 頭 茹

冬虫夏草ときのこのスープ
Clear soup with cordyceps and mushrooms
冬 虫 夏 草 鮮 菌 湯

花椎茸と自家製豆腐の煮込み
Shitake mushroom and homemade tofu with brown sauce
紅 焼 花 茹 竹 笙 自 家 豆 腐

アスパラの卵白あんかけ
Asparagus with egg white starchy sauce
賽 螃 蛋 白 扒 露 笋

トリュフ香る上海麺
Soup noodles with truffle
松 露 杬 菜 翡 翠 上 海 幼 麺

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 *¥12,000 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.