



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 醬とともに  
*Stir-fried abalone and vegetables with XO sauce*  
XO 醬 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 筴 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 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 ¥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 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 ¥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 傳 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 筴 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 杭 菜 翡 翠 上 海 幼 麵

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 ¥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.*