



さい ランチコース  
*"Sai" Lunch Course*

お口初めの一皿  
*Amuse-bouche*  
師 傅 小 食

前菜の三種盛り合わせ  
*Three kinds of appetizer*  
前 菜 三 味

コーニッシュジャック鱈と冬瓜のスープ  
*Clear soup with Cornish jack fin and winter melon*  
干 貝 冬 瓜 鱈 魚 湯

宮保ソースの酢豚  
*Deep-fried crispy pork with Kung Pao sauce*  
香 芒 宮 保 古 老 肉

トリュフ香る鮑ご飯  
*Abalone rice truffle flavor*  
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 ¥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

ヤマブシ茸とマンゴーの宮保ソースサラダ  
*Yamabushi mushroom and mango salad with Kung Pao sauce*  
香 芒 宮 保 猴 頭 茹 沙 律

鶏肉とコーニッシュジャック鰭のトロミスープ  
*Potage soup with chicken and Cornish jack fin*  
鶏 絲 魚 肚 鰭 魚 羹

なまこと豆腐 麻辣ソース  
*Sea cucumber and homemade tofu with spicy chili sauce*  
麻 辣 海 參 豆 腐

又焼入り煮込みそば  
*Braised noodle with roasted pork*  
姜 葱 又 焼 絲 上 海 幼 麵

本日の料理長おすすめデザート  
*Chefs 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

ヤマブシ茸とマンゴーの宮保ソースサラダ  
*Yamabushi mushroom and mango salad with Kung Pao sauce*  
香 芒 宮 保 猴 頭 茹 沙 律

冬瓜とコーニッシュジャック鱈のトロミスープ  
*Potage soup with winter melon and Cornish jack fin*  
冬 茸 蛋 白 鱈 魚 羹

帆立と蟹爪のクリームソース仕立て  
*Steamed scallop and crab claw with cream sauce*  
白 汁 焗 鮮 貝 蟹 蚶

又焼入り煮込みそば  
*Braised noodles with roasted pork*  
姜 葱 又 烧 絲 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 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

チャイナブルー東京ダック 果実のコンポートを添えて  
*China Blue Tokyo duck*  
東京鴨素方泊餅酔三果

上海蟹の蟹みそとツバメの巣のトロみスープ  
*Potage soup with crab roe and bird's nest*  
黄湯蟹粉南瓜燕窩羹

鮑と蟹爪の生姜炒め  
*Stir-fried abalone and crab claw with ginger sauce*  
姜汁翡翠炒鮑魚蟹蚌

鶏肉となまこのオイスターソースあんかけ  
*Braised sea cucumber with oyster sauce*  
蠔皇蝦子煎瓢刺參

和牛の炒飯  
*Wagyu beef fried rice*  
黒椒蒜香和牛炒飯

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

チャイナブルー東京ダック 果実のコンポートを添えて  
*China Blue Tokyo duck*  
東 京 鴨 素 方 泊 餅 醉 三 果

上海蟹の蟹みそとツバメの巣のトロミスープ  
*Potage soup with crab roe and bird's nest*  
黄 湯 蟹 粉 南 瓜 燕 窩 羹

帆立と自家製豆腐の蒸しもの  
*Steamed scallop and homemade tofu with soy sauce*  
醬 油 葱 花 蒸 鮮 貝 豆 腐

鶏肉の三杯醬炒め  
*Stir-fried chicken with three cup sauce*  
三 杯 滑 子 鶏 野 菌 鍋

トリュフ香る鮑ご飯  
*Abalone rice truffle flavor*  
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 ¥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

前菜の三種盛り合わせ  
*Three kinds of appetizer*  
前 菜 三 味

コーニッシュジャック鰭と蟹みそのとろみスープ  
*Braised Cornish jack fin soup with crab roe*  
黄 湯 蟹 粉 金 菇 扒 鰭 魚

帆立と蟹爪のクリームソース仕立て  
*Steamed scallop and crab claw with cream sauce*  
白 汁 焗 鮮 貝 蟹 蚶

鶏肉となまこのオイスターソースあんかけ  
*Braised sea cucumber with oyster sauce*  
蠔 皇 蝦 子 煎 瓢 刺 参

又焼入り煮込みそば  
*Braised noodle with roasted pork*  
姜 葱 又 焼 絲 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 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 傅 小 食

アボカドと油揚げのサラダ  
*Avocado and fried tofu salad*  
牛 油 果 油 揚 沙 律

きのこの澄ましスープ  
*Mushroom clear soup*  
花 菇 竹 筴 釀 金 菇 清 湯

きのこの湯葉包み ほうれん草ソース  
*Deep-fried mushroom wrapped in yuba with spinach sauce*  
羅 漢 腐 皮 包 菠 菜 汁

ヤマブシ茸の媽蜜ソース  
*Yamabushi mushroom with brown sauce*  
媽 蜜 猴 頭 菇 露 笋 百 合

青梗菜とオリーブの炒飯  
*Fried rice with bok choy and olive*  
姜 茸 杭 菜 小 棠 菜 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 ¥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.*