



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
蠔皇蝦子煎瓢封刺参

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

帆立と自家製豆腐の蒸しもの
Steamed scallop and homemade tofu with soy sauce
醤油葱花蒸鮮貝豆腐

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鱈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 鱈 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 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 封 刺 参

又焼入り煮込みそば
Braised noodle 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 ¥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
Chefs 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.