



ことぶき コース
"Kotobuki" 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とろみスープ
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
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 ¥20,800 *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.