



けい コース
"Kei" Menu

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" and dried tofu skin wrapped in crêpe
東京鴨素方泊餅酔三果

佛跳牆 (ファッチューチョン)
Chinese "Monk Jump over the Wall" soup
冬虫草海中宝

金目鯛の蒸しもの 香港醤油で
Steamed golden eye snapper with soy sauce
蒸金目鯛

和牛の強火焼きと自家製大根餅の肉味噌のせて
Stir-fried Wagyu beef with homemade XO chili oil and soy sauce
中式煎和牛牛肉醬大根餅

花咲蟹と卵白のあんかけ炒飯
Fried rice with crab meat and white egg
蟹肉蛋白炒飯

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 ¥30,000 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 prices are subject to change without notice.



しょう コース
"Sho" Menu

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生ハムのとろみスープ
Potage soup with Cornish jack fin and Chinese dried ham
火腿鱈魚羹

金目鯛の蒸しもの にんにくの香りで
Steamed golden eye snapper with garlic
原粒蒜子蒸魚

和牛の黒胡椒ソース炒め
Stir-fried Wagyu beef with black pepper sauce
黒椒炒和牛肉

花咲蟹と卵白のあんかけ炒飯
Fried rice with crab meat and white egg
蟹肉蛋白炒飯

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 ¥22,000 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 prices are subject to change without notice.



きち コース
"Kichi" Menu

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

ツバメの巣と蟹肉、金糸瓜のトロミスープ
Potage soup with bird's nest, crab meat and spaghetti squash
蟹肉金糸瓜燕窩羹

白身魚の蒸しもの 葱と生姜で
Steamed white fish with ginger and leek
姜葱蒸魚柳

鶏肉の XO 醬炒め
Stir-fried chicken with XO chili sauce
XO 炒鶏球

和牛とレタスの炒飯
Wagyu beef fried rice
和牛肉生菜炒飯

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 ¥18,800 *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 prices are subject to change without notice.



しい コース
"Shii" Menu

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

金糸瓜と蟹のトロミスープ
Potage soup with crab meat and spaghetti squash
金糸瓜蟹肉羹

白身魚の揚げ物 自家製スパイス塩とともに
Deep-fried white fish with homemade spicy salt
椒塩魚柳

和牛の豆鼓炒め
Stir-fried Wagyu beef with Szechwan style black beans
豆鼓和牛肉

鶏肉炒飯
Fried rice with chicken
鶏粒炒飯

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 ¥15,000 *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 prices are subject to change without notice.



野菜ときのこのコース
Plant-based Mushroom Menu

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
Clear mushroom soup
花菇竹笙釀金菇清湯

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

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 prices are subject to change without notice.*