



さい ランチコース  
*"Sai" Lunch 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*  
點心三品

コーニッシュジャック鱈と螺貝の蒸しスープ  
*Steamed soup with Cornish jack fin and whelk shellfish*  
鱈魚螺頭炖湯

和牛の炒め にんにくの香りで  
*Stir-fried Wagyu beef with garlic*  
蒜片炒和牛肉

白身魚の揚げ物 葱生姜ソース  
*Deep-fried white fish with green onion and ginger sauce*  
姜葱炸魚柳

オイスターソースのあんかけ鮑ご飯  
*Abalone rice with oyster sauce*  
蠔油鮑魚焗飯

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 ¥13,800 Per person

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。  
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。  
*If you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform our Team Member upon placing your order.  
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 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*  
點心三品

コーニッシュジャック鰭と鮑の蒸しスープ  
*Steamed soup with Cornish jack fin and abalone*  
鰭魚鮑魚螺頭炖湯

和牛の炒め 葱生姜ソース  
*Stir-fried Wagyu beef with green onion and ginger sauce*  
姜葱炒和牛肉

ジャージャー麺  
*'Zha Jiang Mian*  
炸醬麵

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 ¥10,000 *Per person*

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。  
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。  
*If you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform our Team Member upon placing your order.  
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 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 品

鶏肉ときのこのこのとろみスープ  
*Potage soup with chicken and mushrooms*  
野 菌 鶏 絲 羹

和牛の炒め 葱生姜ソース  
*Stir-fried Wagyu beef with green onion and ginger sauce*  
姜 葱 炒 和 牛 肉

肉みそ炒飯  
*Fried rice with minced pork and spicy miso sauce*  
肉 醬 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 ¥8,000 *Per person*

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。  
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。  
*If you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform our Team Member upon placing your order.  
Price inclusive of taxes and service charge. Menus and price are subject to change without notice.*



けい コース  
*"Kei" Lunch menu*

小籠包と蟹みそソース  
*Xiaolongbao with crab sauce*  
蟹粉小籠包

チャイナブルー東京ダック  
*"China Blue Tokyo duck" dried tofu skin wrapped in crêpe*  
東京鴨素方泊餅

ツバメの巣と生ハムのとろみスープ  
*Potage soup with bird's nest and chinese dried ham*  
火腿燕窩羹

金目鯛の揚げ物 生姜ソース  
*Deep-fried golden-eyed snapper with ginger sauce*  
油浸金目鯛姜汁

和牛の炒め にんにくの香りで  
*Stir-fried Wagyu beef with garlic*  
蒜片炒和牛肉

イセエビのあんかけ麺  
*Lobster soup noodles*  
上湯龍蝦麵

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 ¥30,000 *Per person*

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。  
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。  
*If you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform our Team Member upon placing your order.  
Price inclusive of taxes and service charge. Menus and price are subject to change without notice.*



しょう コース  
*"Sho" Lunch 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*  
前菜三品

コーニッシュジャック鱈と螺貝の蒸しスープ  
*Steamed soup with Cornish jack fin and whelk shellfish*  
鱈魚螺頭炖湯

金目鯛の蒸しもの にんにくの香りで  
*Steamed golden-eyed snapper with garlic*  
蒜子蒸金目鯛

鮑とナマコの醤油煮込み  
*Braised abalone and sea cucumber with soy sauce*  
醤油鮑魚海參

和牛とトマトのつゆそば  
*Soup noodles with Wagyu beef and tomato*  
西紅柿和牛麵

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 ¥22,000 Per person

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。  
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。  
*If you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform our Team Member upon placing your order.  
Price inclusive of taxes and service charge. Menus and price are subject to change without notice.*



きち コース  
*"Kichi" Lunch 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 品

コーニッシュジャック鱈と蟹みそのとろみスープ  
*Potage soup with Cornish jack fin and crab roe*  
蟹 粉 鱈 魚 羹

金目鯛の蒸しもの 香港醤油で  
*Steamed golden-eyed snapper with soy sauce*  
醤 油 蒸 金 目 鯛

和牛の辛味炒め  
*Stir-fried Wagyu beef with spicy sauce*  
辛 子 炒 和 牛 肉

オイスターソースのあんかけ鮑ご飯  
*Abalone rice with oyster sauce*  
蠔 油 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 ¥18,800 Per person

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。  
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。  
*If you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform our Team Member upon placing your order.  
Price inclusive of taxes and service charge. Menus and price 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*  
點心三品

上海蟹みそと蟹のトロみスープ  
*Potage soup with crab roe and crab meat*  
蟹粉蟹肉羹

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*  
豆豉炒和牛肉

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

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。  
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。  
*If you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform our Team Member upon placing your order.  
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  
*Plant-based and mushroom menu*

お口初めの一皿  
*Amuse-bouche*  
師傅小食

椎茸と湯葉のクレープ°包み  
*Shiitake-mushroom with yuba wrapped in crêpe*  
香菇素方泊餅

きのこ豆腐のトロみスープ  
*Potage soup with mushrooms and tofu*  
三絲野菌豆腐羹

こんにゃくの味噌炒め  
*Stir-fried konjak with miso*  
川醬炒蒟蒻

お麩の宮保ソース  
*Deep-fried wheat bran with Kung Pao sauce*  
香醋生根

野菜炒飯  
*Fried rice with vegetables*  
素菜炒飯

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*

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。  
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。  
*If you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform our Team Member upon placing your order.  
Price inclusive of taxes and service charge. Menus and price are subject to change without notice.*