



けい コース
"Kei" Dinner 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
Loobster 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" Dinner 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" Dinner 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" Dinner 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 sauce
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.*