



けい コース  
"Kei" Dinner 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  
*"China Blue Tokyo duck" dried tofu skin wrapped in crêpe*  
東京鴨素方泊餅

佛跳牆 (ファッチューション)  
*Chinese luxury soup "Buddha Jumps Over The Wall"*  
四季佛跳牆

甘鯛、帆立、ボタンエビの蒸しもの  
*Steamed tilefish, scallop and shrimp*  
醤油海上鮮

タラバガニの炒めもの 葱と生姜とともに  
*Stir-fried king crab with spring onion and ginger*  
葱姜炒帝王蟹

和牛の強火焼きと炒飯  
*Grilled wagyu beef with fried rice*  
宮保和牛炒飯

本日の料理長おすすめデザート  
*Chef's recommended dessert*  
師傅甜品

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  
(イカの冷菜、蒸し鶏、クラゲの冷菜など)  
*Three kinds of appetizer*  
(*Marinated squid, steamed chicken, marinated jellyfish, etc.*)  
前 菜 三 品

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 prosciutto*  
火 腿 鱈 魚 羹

甘鯛の蒸しもの にんにくの香りで  
*Steamed tilefish with garlic*  
金 銀 蒜 蒸 甘 鯛

和牛のオイスターソース炒め  
*Stir-fried wagyu beef with oyster sauce*  
蠔 油 炒 和 牛 肉

タラバガニと卵白の炒飯  
*Fried rice with king crab and egg white*  
帝 王 蟹 蛋 白 炒 飯

本日の料理長おすすめデザート  
*Chef's recommended dessert*  
師 傅 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  
(イカの冷菜、蒸し鶏、クラゲの冷菜など)  
*Three kinds of appetizer*  
(*Marinated squid, steamed chicken, marinated jellyfish, etc.*)  
前 菜 三 品

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 prosciutto*  
火 腿 鱈 魚 羹

金目鯛の蒸しもの 香港醤油で  
*Steamed Kinmedai fish with soy sauce*  
醤 油 蒸 金 目 鯛

香港黒酢の酢鶏  
*Deep-fried crispy chicken with sweet and sour sauce*  
黒 醋 炸 鶏 球

鮑ご飯 鶏出汁あんで  
*Abalone rice with chicken sauce*  
黄 油 鮑 魚 焗 飯

本日の料理長おすすめデザート  
*Chef's recommended dessert*  
師 傅 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

前菜の三種盛り合わせ  
(イカの冷菜、蒸し鶏、クラゲの冷菜など)  
*Three kinds of appetizer*  
(*Marinated squid, steamed chicken, marinated jellyfish, etc.*)  
前 菜 三 品

蟹肉と金糸瓜のトロミスープ  
*Potage soup with crab meat and spaghetti squash*  
蟹 肉 金 糸 瓜 羹

金目鯛の蒸しもの 香港醤油で  
*Steamed Kinmedai fish with soy sauce*  
醬 油 蒸 金 目 鯛

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

香港式 蝦雲吞麵  
*Hong Kong style shrimp wonton soup noodles*  
港 式 蝦 云 吞 麵

本日の料理長おすすめデザート  
*Chef's recommended dessert*  
師 傅 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.*