



ことぶき コース  
"Kotobuki" 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 ¥18,800 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.*