



ろく コース  
"Roku" 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 Jelly fish, 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 with soy sauce*  
醬 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 ¥21,800 *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.*