

彩 さい / Sai

お口初めの一皿 Amuse-bouche 師 傅 小 食

季節の点心三種盛り合わせ 鶏焼売、海老焼売、小籠包など Three kinds of dim sum Chicken shumai, Shrimp shumai, Xiaolongbao 點 心 三 品

コーニッシュジャック鰭と冬瓜の蒸しスープ Steamed clear soup with Cornish jack fin and winter melon 炖双貝鰭魚冬瓜

鰻の豆鼓醬と山椒のソース炒め Stir-fried eel with black bean miso and sansho pepper sauce 山 椒 鰻 魚 球

> 本タラバガニと卵白のあんかけ炒飯 Fried rice with king crab and egg white sauce 皇帝蟹肉炒飯

季節のデザート お口直しのジュースと中華菓子を添えて Seasonal Dessert with a refreshing juice and Chinese sweets 季 節 甜 品

お一人様 ¥13,800 Per person



福 ふく / Fuku

お口初めの一皿 Amuse-bouche 師 傅 小 食

季節の点心三種盛り合わせ 鶏焼売、海老焼売、小籠包など Three kinds of dim sum Chicken shumai, Shrimp shumai, Xiaolongbao 點 心 三 品

コーニッシュジャック鰭と冬瓜のとろみスープ Chinese potage soup with Cornish jack fin and winter melon 冬 瓜 鰭 魚 更

黒毛和牛の特製肉醬炒飯 Fried rice with Wagyu beef and spicy meat miso sauce 和 牛 粒 炒 飯

季節のデザート お口直しのジュースと中華菓子を添えて Seasonal Dessert with a refreshing juice and Chinese sweets 季 節 甜 品

お一人様 ¥10,000 Per person



華 はな / Hana

お口初めの一皿 Amuse-bouche 師 傅 小 食

季節の点心三種盛り合わせ 鶏焼売、海老焼売、小籠包など Three kinds of dim sum Chicken shumai, Shrimp shumai, Xiaolongbao 點 心 三 品

冬瓜と魚の浮袋のとろみスープ Chinese potage soup with winter melon and fishmaw 冬 瓜 魚 肚 更

健味どりの黒胡椒炒め Stir-fried Japanese chicken with black pepper sauce 黒 椒 鶏 柳

香港風牛バラ肉のライスヌードル Hong Kong-style beef brisket, rice noodle soup 香港牛腩河

季節のデザート お口直しのジュースと中華菓子を添えて Seasonal Dessert with a refreshing juice and Chinese sweets 季 節 甜 品

お一人様 ¥8,000 Per person



慶 けい / Kei

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 and pineapple wrapped in crêpe 東京 鴨 素 方 泊 餅

> ツバメの巣と冬瓜のとろみスープ Chinese potage soup with winter melon and bird's nest 冬 瓜 燕 窩 更

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ 香港醤油と自家製ラー油添えて Wagyu beef Shabu-shabu with Hong Kong soy sauce and homemade chili sauce 白 灼 和 牛 片

本タラバガニの蒸しもの 上海蟹みそ餡とたまご豆腐 Steamed king crab with egg tofu and Shanghai crab roe sauce 蚧 粉 皇 帝 蚧 蒸

鰻のせいろ蒸し 山椒の香りとともに Eel and rice cooked in a bamboo steamer with sansho pepper 蒸 籠 山 椒 鰻 魚 飯

季節のデザート お口直しのジュースと中華菓子添えて Seasonal Dessert with a refreshing juice and Chinese sweets 季 節 甜 品

お一人様 ¥30,000 Per person



祥 しょう / Sho

お口初めの一皿 Amuse-bouche 師 傅 小 食

季節の前菜三種盛り合わせ 蒸し鶏、叉焼、クラゲの冷菜など Three kinds of appetizer Steamed chicken, Roast pork, Marinated jelly fish 前 菜 三 品

コーニッシュジャック鰭と冬瓜の蒸しスープ Steamed clear soup with Cornish jack fin and winter melon 炖双貝冬瓜鰭魚

甘鯛、ボタンエビ、帆立と卵白の茶碗蒸し 自家製 XO 醬とともに Steamed Amadai fish, shrimp and scallop with homemade XO chili sauce X 0 醬 蒸 海 鮮

> 黒毛和牛の鉄板焼き 宮保ソース Chinese-style Wagyu beef with Kung Pao sauce 焼 和 牛 宮 保

> > 鮑ご飯 濃厚鶏出汁あん Abalone rice with chicken broth 黄油鮑魚焗飯

季節のデザート お口直しのジュースと中華菓子を添えて Seasonal Dessert with a refreshing juice and Chinese sweets 季 節 甜 品

お一人様 ¥22,000 Per person



吉 きち / Kichi

お口初めの一皿 Amuse-bouche 師 傅 小 食

季節の前菜三種盛り合わせ 蒸し鶏、叉焼、クラゲの冷菜など Three kinds of appetizer Steamed chicken, Roast pork, Marinated jelly fish 前 菜 三 品

コーニッシュジャック鰭と冬瓜のとろみスープ Chinese potage soup with Cornish jack fin and winter melon 冬 瓜 鰭 魚 更

甘鯛の蒸しもの 香り高いにんにくソース Steamed Amadai fish with garlic sauce 金銀蒜蒸甘鯛

ホタテの自家製 XO 醤炒め Stir-fried scallop with homemade XO chili sauce X 0 炒 帯 子

黒毛和牛の特製肉醬炒飯 Fried rice with Wagyu beef and spicy meat miso sauce 和 牛 粒 炒 飯

季節のデザート お口直しのジュースと中華菓子を添えて Seasonal Dessert with a refreshing juice and Chinese sweets 季 節 甜 品

お一人様 ¥18,800 Per person



志 しい / Shii

お口初めの一皿 Amuse-bouche 師 傅 小 食

季節の前菜三種盛り合わせ 蒸し鶏、叉焼、クラゲの冷菜など Three kinds of appetizer Steamed chicken, Roast pork, Marinated jelly fish 前 菜 三 品

冬瓜とズワイガニのとろみスープ Chinese potage soup with crab meat and winter melon 冬 瓜 蟹 肉 更

金目鯛の蒸しもの 香港醤油で Steamed kinmedai fish with Hong Kong soy sauce 醤油蒸金目鯛

健味どりの揚げもの 黒胡椒ソース Deep-fried crispy Japanese chicken with black pepper sauce 黒 椒 炸 鶏 球

> 香港風牛バラ肉のライスヌードル Hong Kong-style beef brisket, rice noodle soup 香港牛腩河

季節のデザート お口直しのジュースと中華菓子を添えて Seasonal Dessert with a refreshing juice and Chinese sweets 季 節 甜 品

お一人様 ¥15,000 Per person