



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トロミスープ

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

蚶 粉 皇 帝 蚶 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を添えて

Seasonal Dessert with a refreshing juice and Chinese sweets

季 節 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.*



祥
しょう / Sho

お口初めの一皿
Amuse-bouche
師 傳 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 O 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

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.



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トロみスープ
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 醬炒め
Stir-fried scallop with homemade XO chili sauce
X O 炒 帶 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*

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.



志

しい / *Shii*

お口初めの一皿

Amuse-bouche

師 傳 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トロミスープ

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

醬 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

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.*