



彩

さい / Sai

お口初めの一皿

Amuse-bouche

師 傳 小 食

前菜二種盛り合わせ

叉焼、クラゲの冷菜など

Two kinds of appetizer

Roast pork and marinated jellyfish

前 菜 二 品

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 and xiaolongbao

點 心 三 品

松茸と鮑の鶏出汁スープ

Clear soup of matsutake mushroom and abalone in chicken broth

松 茸 鮑 魚 鶏 湯

和牛の強火炒め 葱と生姜とともに

Stir-fried wgyu beef with ginger and leek sauce

葱 姜 炒 和 牛 肉

鰻のせいろうご飯 花椒の香り

Steamed eel and rice cooked in a bamboo 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 ¥13,800 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.*



福

ふく / *Fuku*

お口初めの一皿

Amuse-bouche

師 傅 小 食

前菜二種盛り合わせ

叉焼、クラゲの冷菜など

Two kinds of appetizer

Roast pork and marinated jellyfish

前 菜 二 品

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 and xiaolongbao

點 心 三 品

ズワイガニと濃厚上海蟹みそスープ

Potage soup with northern crab

黄 油 蟹 肉 羹

鱸の煎り焼 特製葱醬油

Pan-fried sea bass with green onion soy sauce

葱 花 煎 鱸 魚

国産黒毛和牛の担々麺

Wagyu beef "Dandan noodles"

担 担 和 牛 麵

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*

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.



華

はな / *Hana*

お口初めの一皿

Amuse-bouche

師 傅 小 食

前菜二種盛り合わせ

叉焼、クラゲの冷菜など

Two kinds of appetizer

Roast pork and marinated jellyfish

前 菜 二 品

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 and xiaolongbao

點 心 三 品

ズワイガニと豆腐のとろみスープ

Potage soup with northern crab and tofu

蟹 肉 豆 腐 羹

白身魚の黒酢あん

Deep-fried white fish with black vinegar sauce

黒 醋 炸 魚 柳

香港風 鶏肉の平打ちライスヌードル

Hong Kong-style chicken rice noodle soup

港 式 鶏 絲 河 粉

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*

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.



平日限定ランチ/Weekday Only

縁

えん / En

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 and xiaolongbao

點心三品

ズワイ蟹と豆腐のトロミスープ

Potage soup with northern crab and tofu

蟹肉豆腐羹

沖縄県産あぐーの黒酢酢豚

Deep-fried sweet and sour Okinawa Agu pork with black vinegar sauce

黒醋古老肉

海老ワンタン麺

Hong Kong-style shrimp wonton soup noodles

蝦雲吞湯麵

お一人様 ¥5,800 per person

追加 ¥700 にてデザートをご用意させていただきます。

Dessert is available for an additional ¥700.

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.*



慶

けい / Kei

お口初めの一皿

Amuse-bouche

師 傅 小 食

シェフ ^{チャン・チ・ワイ} 陳 志 偉 のシグネチャー イセエビの白春巻き

Lobster white spring rolls

Chef Chan Chi Wai's signature dish

龍 蝦 炸 米 卷

松茸入り佛跳牆（ファッチューチョン）

Chinese luxury soup "Buddha Jumps Over The Wall" with matsutake mushrooms

松 茸 佛 跳 牆

鰻の豆鼓醬と山椒ソース炒め

Stir-fried eel with black bean miso and sansho pepper sauce

山 椒 鰻 魚 球

鮑のオイスターソース煮込み

Braised abalone with oyster sauce

蠔 油 鮑 魚

国産黒毛和牛の担々麺

Wagyu beef "Dandan noodles"

担 担 和 牛 麵

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

お口初めの一品
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

松茸と鮑、コーニッシュジャック鰯の鶏出汁スープ
Chicken broth soup with matsutake mushrooms, abalone and chicken
松茸鮑魚鰯魚鶏湯

金目鯛の蒸しもの 生姜のソース
Steamed kinmedai with ginger sauce
姜汁蒸金目鯛

国産黒毛和牛の強火焼き 特製胡麻ソース
Grilled wagyu beef with black sesame sauce
胡麻焼和牛

鰻のせいろうご飯 花椒の香り
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 ¥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

前菜の三種盛り合わせ

蒸し鶏、叉焼、クラゲの冷菜など

Three kinds of appetizer

Steamed chicken, roast pork and marinated jellyfish

前 菜 三 品

コーニッシュジャック鰭と浮袋のトロみスープ

Potage soup with cornish jack fin and fish maw

鰭 魚 魚 肚 羹

鱸の煎り焼 特製葱醬油

Pan-fried sea bass with green onion soy sauce

葱 花 煎 鱸 魚

国産黒毛和牛の黒胡椒ソース炒め

Stir-fried wagyu beef with black pepper sauce

七 色 炒 和 牛 肉

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 ¥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 傅 小 食

前菜の三種盛り合わせ

蒸し鶏、叉焼、クラゲの冷菜など

Three kinds of appetizer

Steamed chicken, roast pork and marinated jellyfish

前 菜 三 品

ズワイガニと浮袋のトロみスープ

Potage soup with northern crab meat and fish maw

蟹 肉 魚 肚 羹

鱸のフリッター 豆鼓ソース

Deep-fried sea bass with Chinese black beans sauce

鼓 汁 鱸 魚 球

焼き茄子 牛ひき肉の麻婆あん

Pan-fried eggplant with spicy minced beef sauce

牛 崧 麻 婆 茄 子

香港風 鶏肉のライスヌードル

Hong Kong-style chicken rice noodle soup

港 式 鶏 絲 河 粉

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.