



## 緑

ろく / Roku

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鱈と浮袋のとろみスープ

*Potage soup with cornish jack fin and fish maw*

鱈魚魚肚羹

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 ¥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.*