

寿 ことぶき / Kotobuki

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とろみスープ 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 ¥18,800 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.