



慶

けい / Kei

お口初めの一皿

*Amuse-bouche*

師 傅 小 食

シェフ <sup>チャン・チ・ワイ</sup> 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

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 鶏 湯

金目鯛の揚げ物 生姜のソース

*Deep-fried kinmedai with ginger sauce*

姜 汁 炸 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 sesame sauce*

胡 麻 焼 和 牛

鰻のせいろご飯 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*

黒 胡 椒 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 傳 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

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

焼き茄子 牛ひき肉の麻婆あん

*Pan-fried eggplant with spicy minced beef sauce*

牛 松 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.*