



慶
けい / Kei

お口初めの一皿

Amuse-bouche

師 傅 小 食

シェフ 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

モリーユ茸、魚の浮袋、コーニッシュジャック鰆の蒸しスープ
Steamed soup with morel mushrooms, fish maw and Cornish jackfin
羊 肚 菌 花 膠 鰆 魚 湯

甘鯛の煎り焼き 特製葱ソース
Pan-fried Amadai with green onion sauce
葱 花 煎 甘 鯛

黒毛和牛の炒め 沙茶醤ソース
Stir-fried Wagyu beef with Taiwan style sauce
沙 茶 炒 牛 肉

鮑のおこわ
Abalone rice cake
鮑 魚 糯 米 飯

ツバメの巣入り 杏仁ココナッツミルク
揚げミルクパンを添えて
Bird's nest almond coconut milk served with fried milk bread
燕 窩 入 虫 杏 仁 椰 奶

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

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

金糸瓜とツバメの巣のとろみスープ
Potage soup with spaghetti squash and bird's nest
金糸瓜燕窩更

あんこう
鮟鱇の蒸し物 豆醤ソース
Steamed monkfish with Chinese soy beans sauce
豆醤蒸鮟鱇

黒毛和牛の強火焼き 黒胡椒と味噌ソース
Grilled Wagyu beef with black pepper and miso sauce
黒胡椒味噌焼和牛肉

タラバガニの煮込み麺
King crab stew noodles
蛤粉上海麺

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, Marinated jellyfish

前菜三品

貝柱とコーニッシュジャック鰆のとろみスープ

Potage soup with scallop and Cornish jack fin

瑤柱鰆魚更

金目鯛の煎り焼 特製葱醤油

Pan-fried Kinmedai fish with green onion soy sauce

葱花煎金目鯛

ラムチョップの黒胡椒ソース

Grilled lamb with black pepper sauce

黒胡椒焼羊肉

鮑のあんかけ炒飯

Abalone fried rice with egg white sauce

鮑魚炒飯

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

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, Marinated jellyfish

前菜三品

金糸瓜と貝柱のとろみスープ

Potage soup with spaghetti squash and scallop

金糸瓜 瑶柱更

金目鯛の蒸し物 豆醤ソース

Steamed Kinmedai fish with Chinese soy beans sauce

豆醤蒸金目鯛

大山とりの揚げ物 特製胡麻ソース

Deep-fried chicken with sesame sauce

胡麻揚大山鶏

黒毛和牛肉みそのジャージャー麺

Stir-fried noodles with Wagyu beef

牛 肉 炸 醬 麺

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.