



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

モリーユ茸、魚の浮袋、コーニッシュジャック鰭の蒸しスープ
Steamed soup with morel mushrooms, fish maw and Cornish jack fin
羊 肚 菌 花 膠 鰭 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 沙茶醬ソース
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 盅 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 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

金糸瓜とツバメの巣のトロミスープ

Potage soup with spaghetti squash and bird's nest

金 糸 瓜 燕 窩 更

あんこう

鮫鰯の蒸し物 豆醬ソース

Steamed monkfish with Chinese soy beans sauce

豆 醬 蒸 鮫 鰯

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

蛸 粉 上 海 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 ¥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鰯のトロみスープ

Potage soup with scallop and Cornish jack fin

瑤 柱 鰯 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 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

金糸瓜と貝柱のトロミスープ

Potage soup with spaghetti squash and scallop

金 糸 瓜 瑤 柱 更

金目鯛の蒸し物 豆醬ソース

Steamed Kinmedai fish with Chinese soy beans sauce

豆 醬 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 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 ¥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.*