



慶
けい / Kei

お口初めの一皿

Amuse-bouche

師 傳 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

ツバメの巣 上湯スープ

Potage soup with bird's nest

上 湯 燕 窩

あんこう
鰄鰈の揚げ物 葱と生姜のソース
Pan-fried monkfish with green onion and ginger sauce
葱 姜 汁 炸 鰄 鰈

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ 自家製 XO 醬ソース
Wagyu beef shabu-shabu with homemade chili sauce
X O 醬 牛 肉

タラバガニと卵白の炒飯
Fried rice with king crab and egg white
帝 王 蟹 蛋 白 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 ¥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

モリーユ茸と鮑の蒸しスープ

Steamed soup with morel mushrooms and abalone

羊肚菌鮑魚湯

あんこう
鰄の煮込み ニンニクと味噌のソース

Braised monkfish with garlic and miso sauce

蒜香煮鰄

黒毛和牛の強火焼き 特製胡麻ソース

Grilled Wagyu beef with homemade sesame sauce

胡麻焼和牛肉

タラバガニと卵白の炒飯

Fried rice with king crab and egg white

帝王蟹蛋白炒飯

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 ¥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

ズワイガニとコーニッシュジャック鰆のとろみスープ

Potage soup with snow crab and Cornish jack fin

蛤 肉 鰆 魚 更

金目鯛の蒸し物 豆醤ソース

Steamed Kinmedai fish with chinese soy beans sauce

豆 醬 蒸 金 目 鯛

にんにく薫るラムチョップ 自家製スパイスとともに

Grilled lamb chops garlic and salt sauce

蒜 香 烧 羊 肉

鮑ご飯 濃厚鶏出汁あん

Abalone rice with chicken broth

黃 油 鮑 魚 焄 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

ズワイガニと金糸瓜のとろみスープ

Potage soup with snow crab and spaghetti squash

金糸瓜 瑶柱更

金目鯛の煎り焼き 特製葱と豆醤ソース

Pan-fried Kinmedai fish with green onion and Chinese soy beans sauce

葱花豆醤煎金目鯛

エビの宮保ソース

Stir-fried shrimp with kung pao sauce

宮保蝦球

鶏肉入り上海麺のつゆそば

Shanghai-style chicken noodle

上海鶏絲麺

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.