



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 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, 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.*