



彩

さい / Sai

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

季節の点心三種盛り合わせ

*Three kinds of dim sum*

點 心 三 品

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

黒毛和牛とザーサイのシェフ特製味噌炒め

*Stir-fried Wagyu beef with pickled szechwan vegetables and miso*

搾 菜 炒 牛 肉

ズワイガニのあんかけチャーハン

*Stir-fried rice with snow crab*

蟹 肉 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 ¥13,800 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.*



## 福

ふく / *Fuku*

お口初めの一皿

*Amuse-bouche*

師 傅 小 食

前菜二種盛り合わせ

*Two kinds of appetizer*

前 菜 二 品

季節の点心三種盛り合わせ

*Three kinds of dim sum*

點 心 三 品

ズワイガニとコーニッシュジャック鰯のトロミスープ

*Potage soup with snow crab and Cornish jack fin*

蛸 肉 鰯 魚 更

金目鯛の煎り焼き 特製葱と豆醬ソース

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

葱 花 豆 醬 煎 金 目 鯛

香港風 牛バラ肉の醤油煮込みとライスヌードル

*Hong Kong-style beef brisket, rice noodle soup*

香 港 牛 腩 河

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 ¥10,000 per person



華

はな / *Hana*

お口初めの一皿

*Amuse-bouche*

師 傳 小 食

前菜二種盛り合わせ

*Two kinds of appetizer*

前 菜 二 品

季節の点心三種盛り合わせ

*Three kinds of dim sum*

點 心 三 品

帆立、魚の浮袋とあおさのりのとろみスープ

*Scallops, Fish Bladder, and Seaweed Potage soup*

青 藻 海 鮮 更

豚ロースの強火焼き 黒胡椒ソース

*Stir-fried pork with black pepper sauce*

黒 椒 焼 豚 肉

しらす炒飯

*Fried rice with whitebait*

銀 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 ¥8,000 per person



平日限定ランチ / *Weekday Only*

縁

えん / *En*

お口初めの一皿

*Amuse-bouche*

師 傅 小 食

季節の点心三種盛り合わせ

*Three kinds of dim sum*

點 心 三 品

きのこ海鮮のトロミスープ

*Potage soup with mushroom and seafood*

野 菌 海 鮮 更

豚ロースの強火焼き 黒胡椒ソース

*Stir-fried pork with black pepper sauce*

黒 椒 焼 豚 肉

香港風牛バラ肉とライスヌードル

*Hong Kong-style beef brisket, rice noodle soup*

香 港 牛 腩 河

お一人様 ¥5,800 *per person*

追加 ¥700にてデザートをご用意させていただきます。

*Dessert is available for an additional.*



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

ツバメの巣 上湯スープ

*Potage soup with bird's nest*

上湯燕窩

<sup>あんこう</sup>

鮫鰯の揚げ物 葱と生姜のソース

*Pan-fried monkfish with green onion and ginger sauce*

葱姜汁炸鮫鰯

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*

XO 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 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

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  
鮫鯨の煮込み ニンニクと味噌のソース  
*Braised monkfish with garlic and miso sauce*  
蒜 香 煮 鮫 鯨

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

*Three kinds of appetizer*

前 菜 三 品

ズワイガニとコーニッシュジャック鰯のトロミスープ

*Potage soup with snow crab and Cornish jack fin*

蛸 肉 鰯 魚 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

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 焼 羊 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 傅 小 食

前菜の三種盛り合わせ

*Three kinds of appetizer*

前 菜 三 品

ズワイガニと金糸瓜のトロミスープ

*Potage soup with snow crab and spaghetti squash*

金 糸 瓜 瑤 柱 更

金目鯛の煎り焼き 特製葱と豆醬ソース

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

葱 花 豆 醬 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.*