



慶

けい / Kei

お口初めの一皿

*Amuse-bouche*

師傅小食

鰻の山椒焼き アスパラガスの春巻きとともに  
*Grilled eel with sansho pepper served with asparagus spring rolls*  
鰻魚春巻

金華ハム、冬瓜とつばめの巢の極上スープ  
*Superior soup with Jinhua ham, winter melon and bird's nest*  
冬瓜火腿燕窩湯

甘鯛の煎り焼き トマトと人参のソース  
*Pan-seared amadai with tomato and carrot sauce*  
西紅柿黃湯煎甘鯛

鮑の姿煮 オイスターソース仕立て  
*Braised whole abalone with oyster sauce*  
蠔油鮑魚

黒毛和牛ロースの炒飯  
*Fried rice with Wagyu beef sirloin*  
和牛炒飯

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 served with 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" with dried tofu skin and pineapple in a crêpe*

東京鴨素方泊餅

金華ハム、冬瓜とコーニッシュジャック鱈の芳醇蒸しスープ  
*Fragrant double-boiled soup with Jinhua ham, winter melon and Cornish jack fin*

火腿冬瓜鱈魚湯

甘鯛の煎り焼き トマトと人参のソース

*Pan-seared amadai with tomato and carrot sauce*

西紅柿黄湯煎甘鯛

黒毛和牛の香煎焼き X O 醬香るスパイシーソース

*Pan-seared Wagyu beef with spicy XO chili sauce*

XO 煎牛肉

鰻の香味炒飯 蒸籠仕立て

*Eel fried rice steamed in a bamboo steamer*

蒸籠山椒鰻魚飯

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 served with 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

前菜三種盛り合わせ

*Three kinds of appetizers*

前菜三品

冬瓜とコーニッシュジャック鱈の滋味とろみスープ

*Savory thickened soup with winter melon and Cornish jack fin*

冬瓜鱈魚更

金目鯛 香港香味醤油蒸し

*Steamed kinmedai with Hong Kong-style soy sauce*

清蒸金目鯛

ラムチョップの香煎焼き 沙茶醬ソース

*Pan-seared lamb chops with Taiwanese BBQ sauce*

沙茶燒羊肉

鮑ご飯 オイスターの濃厚な餡とともに

*Abalone rice with rich oyster sauce*

蠔油鮑魚焗飯

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 served with 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 appetizers*

前菜三品

冬瓜と魚の浮袋の上湯とろみスープ

*Thickened soup with winter melon and fish maw*

魚肚冬瓜羹

金目鯛の煎り焼き 生姜香味醤油

*Pan-seared kinmedai with homemade ginger-infused soy sauce*

美汁醤油金目鯛

海老のチリソース

*Wok-fried shrimp in chili sauce*

干焼蝦仁

大山鶏入り香港焼きそば

*Hong Kong-style stir-fried noodles with Daisen chicken*

鶏絲炒麵

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 served with 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.*