



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" with dried tofu skin and pineapple in a crêpe
東京鴨素方泊餅

点心三種 蒸籠仕立て
Three kinds of dim sum
點心三品

佛跳牆（ファッチューチョン）
Chinese luxury soup "Buddha jumps over the wall"
佛跳牆

黒毛和牛の豆鼓醬炒め
Stir-fried wagyu beef with black bean sauce
豆鼓牛肉

上海蟹みそ入り煮込みそば
Braised noodles with Shanghai crab roe
蚶粉上海麵

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 served with refreshing juice and Chinese sweets
季節甜品

お一人様 ¥13,800 per person



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 appetizers

前菜二品

点心三種 蒸籠仕立て

Three kinds of dim sum

點心三品

コーニッシュジャック鰯と干し貝柱のトロミスープ

Thickened soup with cornish jack fin and scallops

鰯魚干貝更

金目鯛の煎り焼き 豆醬ソース

Pan-seared kinmedai with chinese soy beans sauce

豆醬煎金目鯛

黒毛和牛とレタスの炒飯

Fried rice with wagyu beef and lettuce

生菜牛肉炒飯

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 served with 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

師傅小食

前菜二種盛り合わせ

Two kinds of appetizers

前菜二品

点心三種 蒸籠仕立て

Three kinds of dim sum

點心三品

干し貝柱と鶏肉のトロミスープ

Thickened soup with scallops and chicken

干貝鶏絲更

海老のチリソース

Wok-fried shrimp in chili sauce

干焼蝦仁

牛バラ肉入りライスヌードル

Hong Kong-style rice noodles with braised beef brisket

牛腩湯河粉

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 ¥8,000 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.



平日限定ランチ / *Weekdays Only*

縁

えん / *En*

お口初めの一皿

Amuse-bouche

師傅小食

点心三種 蒸籠仕立て

Three kinds of dim sum

點心三品

大根と牛バラ肉の蒸しスープ

Steamed soup with radish and beef brisket

大根牛腩清湯

黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar

黒醋古老肉

海老炒飯

Shrimp fried rice

蝦仁炒飯

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 available for an additional ¥700

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.*



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
Chef Chan Chi Wai's signature dish
Lobster white spring rolls

龍蝦炸米卷

佛跳牆 (ファッチューチョン)

Chinese luxury soup "Buddha jumps over the wall"

佛跳牆

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

黒毛和牛の香煎焼き XO 醬香るスパイシーソース

Pan-seared wagyu beef with XO chili sauce

XO 煎牛肉

上海蟹みそのリゾット仕立て

Shanghai crab roe risotto-style

上海蟹粉泡飯

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

蟹肉とツバメの巣のトロミスープ

Thickened soup with crab meat and bird's nest

蚶肉燕窩更

鮫鰯の煮込み 上湯とにんにくソース

Braised monkfish with broth and garlic sauce

上湯炊鮫鰯魚

黒毛和牛の香煎焼き シェフ特製香辣ソース

Pan-seared wagyu beef with chef's special chili oil sauce

香辛煎和牛肉

鮑のリゾット仕立て

Abalone risotto-style

黄湯鮑魚泡飯

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

コーニッシュジャック鰭と干し貝柱のトロミスープ

Thickened soup with cornish jack fin and scallops

干貝鰭魚更

金目鯛の蒸し 香港香味醤油

Steamed kinmedai with Hong Kong-style soy sauce

清蒸金目鯛

肉団子 上海蟹みその黄金ソース

Pork meatballs with Shanghai crab roe sauce

蚶粉獅子頭

鮑ご飯 オイスターソース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



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

干し貝柱と鶏肉のトロミスープ

Thickened soup with scallops and chicken

干貝鶏絲更

金目鯛の蒸し 香港香味醬油

Steamed kinmedai with Hong Kong-style soy sauce

清蒸金目鯛

肉団子 風味豊かな醬油ソース

Pork meatballs with flavorful soy sauce

紅焼獅子頭

海老雲吞麵

Hong Kong-style shrimp wonton soup noodles

蝦雲吞湯麵

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