



ヘルシー&ライトコース
Healthy & light course

4月6日(月)～

お口初めの一皿
Amuse Bouche

椎茸と湯葉、パインのクレープ包み
Crêpe wrapped mushroom dried tofu skin and pineapple

野菜の春巻きと精進チャイニーズパイ
Vegetable spring roll and mushrooms baked pie

色々キノコの紙包焼き 白トリュフの香り
衣笠茸とクコの実入りスープとともに
Baked assorted wild mushroom wrapped in papillote with truffle oil
Steamed soup with Kinugasa mushrooms and goji berry

雪菜、野菜とタロイモ団子の炒め
Stir-fried pickled vegetable, green soybeans
and purple potato dumplings

竹炭麺の煮込みそば 岩塩と大蒜味
Braised bamboo charcoal noodles with seasonal vegetable
garlic and rock salt

お口直しジュースと中国菓子
Refreshment fruit juice and Chinese petit fours

料理長おすすめデザート
Dessert recommendation from the chef

お一人様 ¥10,000 Per Person

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。
また、表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。
Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.
Menus and prices are subject to change without notice.



吉
きち / **Kichi**

4月6日（月）～

お口初めの一皿
Amuse Bouche

点心三種盛り合わせ
Dim sum Trio selection

コーニッシュジャック鰭、鮑、鶏肉ワンタン
夏草花（薬膳）のスープ
**Superior Cornish jack fin soup with abalone, chicken wonton
and medicinal mushroom**

蟹爪と海老団子の自家製 XO ソース炒め
Stir fried crab claws and shrimp ball with XO chili sauce

雪菜、野菜とタロイモ団子の炒め
**Stir-fried pickled vegetable, green soybeans
and purple potato dumplings**

豚の角煮入り土鍋ご飯 高菜漬けを添えて
Steamed white rice with pork serve with pickled Takana

お口直しジュースと中国菓子
Refreshment fruit juice and Chinese petit fours

料理長おすすめデザート
Dessert recommendation from the chef

お一人様 ¥13,800 Per Person

表示料金に別途消費税およびサービス料 15%を頂戴します。
また、表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。
Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.
Menus and prices are subject to change without notice.



祥
しょう / Sho

4月6日（月）～

お口初めの一皿
Amuse Bouche

シェフ自慢料理 チャイナブルー東京ダック
果実のコンポートを添えて
China Blue style Tokyo duck (Beijing duck)
with compote apples, peaches, pears

コーニッシュユジャック 鱈と上海蟹味噌の紙包焼き
Grilled Cornish jack fin, crabmeat
and Shanghai crab roe wrapped in papillote

白身魚と茄子の白菜巻き 濃厚な伊勢海老ソースで
Steamed Chinese cabbage rolls with white fish, eggplant
and spiny lobster soup

鶏肉とキノコの大蒜ハーブソルト強火炒め
Pan fried chicken and mushrooms with salt and garlic-pepper flavor

白トリュフオイル香る鮑の姿煮 自家製翡翠豆腐とともに
Braised abalone and homemade spinach tofu with white truffle oil

お口直しジュースと中国菓子
Refreshment fruit juice and Chinese petit fours

料理長おすすめデザート
Dessert recommendation from the chef

お一人様 ¥16,800 Per Person

表示料金に別途消費税およびサービス料 15%を頂戴します。
また、表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。
Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.
Menus and prices are subject to change without notice.



慶
けい / Kei

4月6日（月）～

お口初めの一皿
Amuse Bouche

点心三種盛り合わせ
Dim sum Trio selection

コーニッシュジャック 鱈と上海蟹味噌の紙包焼き
衣笠茸とクコの実入りスープとともに
Grilled Cornish jack fin, crabmeat and Shanghai crab roe wrapped in papillote
Served steamed soup with Kinugasa mushrooms and goji berry

メインディッシュ三種
(蟹爪の香港黒酢入り照り焼き・揚げ饅頭を特製豚肉味噌と一緒に
・白トリュフオイル香る鮑の姿煮)
Teriyaki crab claws・Deep fried bun with pork miso
・ Braised abalone with white truffle oil

伊勢海老のシンガポールラクサソース煮込み 竹炭麺を添えて
Stewed spiny lobster Singaporean laksa sauce with bamboo charcoal noodles

お口直しジュースと中国菓子
Refreshment fruit juice and Chinese petit fours

料理長おすすめデザート
Dessert recommendation from the chef

お一人様 ¥20,000 Per Person