



ヘルシー&ライトコース
Healthy & light course

11月5日（火）～ 4月5日（日）

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, pineapple

南瓜、ほうれん草とタピオカ入り粥スープ
Rice porridge soup with pumpkin, spinach and tapioca

色々キノコと季節野菜の紙包焼き 白トリュフの香り
**Baked assorted wild mushroom and seasonal vegetables
wrapped in papillote with truffle oil**

アスパラガスとカシューナッツ入り五穀米チャーハンと
黄菰と小松菜入り竹炭麺の煮込みそば
**Fried five-grain rice with asparagus and cashew nut
Braised bamboo charcoal noodles with pickled vegetables**

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

シェフおすすめデザート
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**

11月5日（火）～ 4月5日（日）

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

コーニッシュジャック鰭と蟹肉、魚の浮袋のスープ
コリアンダー、ガーリック風味
Superior Cornish jack fin, fish bone and crab meat
with coriander and garlic soup

ホタテ貝、魚麺と卵豆腐の蒸し物
シンガポールスイートビーンズとトーチ（黒豆味噌）で
Steamed scallop, fish noodle and egg tofu
with Singapore sweet beans and black beans sauce

豚角煮のサクサク揚げ プラム入り香港黒酢ソース
Deep-fried pork with "Hong Kong" sweet vinegar and plum

鶏肉と小松菜入り 竹炭麺の煮込みそば
Braised bamboo charcoal noodles
with chicken and pickled vegetables

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

シェフおすすめデザート
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

11月5日（火）～ 4月5日（日）

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

ファッティウチョン
シェフアルバートスタイル
Chinese cuisine luxury food soup "Monk Jump Over The Wall"

ホタテ貝、海老団子、魚麺と卵豆腐の蒸し物
自家製 XO ソースで
Steamed scallop, fish noodle, shrimp ball and egg tofu
with XO chili sauce

アスパラガス、百合根と黄色木耳の黒オリーブ炒め
Stir fired asparagus, lily root and mushroom with black olive sauce

豚の角煮入り笹の葉ちまきご飯
Steamed rice dumpling with braised pork wrapped in bamboo leaves

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

シェフおすすめデザート
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

2月3日（月）～ 4月5日（日）

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

コーニッシュジャック 鱈と上海蟹味噌の紙包焼き
一番だしスープと一緒に

Grilled Cornish jack fin and crabmeat
and Shanghai crab roe served with Superior soup

伊勢海老の黒胡椒炒め 葱生姜風味

Stir fried spiny lobster with spring onion and ginger black pepper sauce

ホタテ貝、魚麺と卵豆腐の蒸し物
シンガポールスイートビーンズとトーチ（黒豆味噌）で

Steamed scallop, fish noodle and egg tofu
with Singapore sweet beans and black beans sauce

アスパラガス、百合根と黄色木耳の黒オリーブ炒め

Stir fired asparagus, lily root and mushroom with black olive sauce

お口直しジュースと中国菓子

Refreshment fruit juice and Chinese petit fours

シェフおすすめデザート

Dessert recommendation from the chef

お一人様 ¥22,800 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.