



美麗  
びれい / Birei

11月5日（火）～ 4月5日（日）

お口初めの一皿  
Amuse Bouche

料理長おすすめ点心三種  
Chef Albert's recommend three kinds of dim sum

鮑、魚の浮袋、夏草花（薬膳）の蒸しスープ  
Superior soup with abalone, medicinal mushroom  
and fish maw (Clear soup)

蟹爪の揚げもの大根餅とともに  
四川風チリソース  
Deep fried crab claw, stir fried radish cake  
with “Szechwan style” chili pepper sauce

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

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

お一人様 ¥5,800 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。  
Price is subject to consumption tax and 15% service charge.  
Menus and prices are subject to change without notice.



福  
ふく / **Fuku**

11月5日（火）～ 4月5日（日）

お口初めの一皿  
**Amuse Bouche**

料理長おすすめ点心三種  
**Chef Albert's recommend three kinds of dim sum**

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 maw and crab meat  
with coriander and garlic soup**

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**

海老の XO 醬煮込みそば  
**Braised noodles with shrimp and XO chili sauce**

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 ¥7,200 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。  
Price is subject to consumption tax and 15% service charge.  
Menus and prices are subject to change without notice.



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  
黄菘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。  
Price is subject to consumption tax and 15% service charge.  
Menus and prices are subject to change without notice.



11月5日(火)～

日替わりつゆそばセット  
**Daily Soup Noodle lunch set**  
(平日限定 / Weekday Only)

月 (Mon)

海老ワンタン入りつゆそば 伊勢海老のスープで(中華そば)  
Spiny lobster soup noodles with shrimps wonton (Chinese noodles)

火 (Tue)

香辛料の香り立つ 牛肉入りつゆそば (上海麺)  
Soy sauce soup "Shanghai" noodles with beef and pickles

水 (Wed)

シンガポール ラクサヌードル (ビーフン太麺)  
Singaporean style soup vermicelli with seafood and vegetables (Rice Noodles)

木 (Thu)

特製坦々麺 チャイナブルースタイル (竹炭麺)  
Dan-dan noodles "CHINA BLUE" style (Bamboo charcoal noodles)

金 (Fri)

蟹肉入り翡翠麺のつゆそば 上海蟹味噌スープで (翡翠麺-ホウレン草麺)  
Soup "Spinach" noodles with crabmeat and Shanghai crab roe  
(Spinach noodles)

シェフおすすめデザート

Dessert recommendation from the chef

or

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

お一人様 ¥3,000 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。  
Price is 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。  
Price is 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。  
Price is 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。  
Price is subject to consumption tax and 15% service charge.  
Menus and prices are subject to change without notice.