



けい コース  
"Kei" Course

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 果実のコンポートを添えて  
*Beijing duck ~China Blue style~*  
東 京 鴨 素 方 泊 餅 酔 三 果

コーニッシュジャック鱈の紙包み焼き  
冬虫夏草入り澄ましスープとともに  
*Grilled wrapped Cornish jack fin served with superior soup*  
紙 包 干 貝 翅 配 冬 虫 夏 草 湯

白身魚と自家製豆腐 豚肉とオイスターソース  
*White fish and homemade tofu with pork and oyster sauce*  
家 郷 豆 腐 魚 柳

海老餡入り手羽先餃子 マンゴーチャツネとラズベリーソースで  
*Chicken wing and shrimp with mango raspberry sauce*  
蝦 炸 釀 鶏 亦 芒 果 醬

トリュフ香る鮑ご飯  
*Abalone rice*  
松 露 鮑 魚 焗 飯

本日の料理長おすすめデザート  
*Chef's recommended dessert of the day*  
師 傅 今 日 甜 品

お一人様 ¥21,800 Per person

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。  
*Price inclusive of taxes and service charge.*  
*Menus and price are subject to change without notice.*



しょう コース  
"Sho" Course

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 果実のコンポートを添えて  
*Beijing duck ~China Blue style~*  
東京鴨素方泊餅酔三果

佛跳牆 (ファッチューチョン)  
豪華薬膳蒸しスープ  
*Chinese luxury soup "Monk Jump Over The Wall"*  
四季佛跳牆

帆立貝の炒め 自家製 XO 醬  
*Stir-fried scallops with XO sauce*  
XO 醬炒鮮貝時蔬

和牛の揚げもの マスタードソースと黒蜜仕立て  
*Deep-fried Wagyu beef with mustard sauce and brown sugar syrup*  
香葱炸牛粒沙律

きのこ入り伊府麺  
*Braised E-Fu noodles with mushrooms*  
蝦子野菌干焼伊麺

本日の料理長おすすめデザート  
*Chef's recommended dessert of the day*  
師傅今日甜品

お一人様 ¥16,800 Per person

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。  
*Price inclusive of taxes and service charge.*  
*Menus and price are subject to change without notice.*



きち コース  
"Kichi" Course

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 果実のコンポートを添えて  
*Beijing duck ~China Blue style~*  
東京鴨素方泊餅酔三果

コーニッシュジャック鰭の姿煮  
*Braised Cornish jack fin with brown sauce*  
紅焼銀芽鰭翅

海鮮と自家製豆腐 ガーリックソース  
*Steamed seafood and homemade tofu with garlic sauce*  
蒜茸蒸海鮮豆腐

鮑と豆苗の蟹みそあんかけ  
*Abalone and pea sprouts with crab roe sauce*  
皇妃鮑魚時蔬

又焼入り煮込みそば  
*Braised noodles with roasted pork*  
姜葱蝦子又焼生麵

本日の料理長おすすめデザート  
*Chef's recommended dessert of the day*  
師傅今日甜品

お一人様 ¥13,800 Per person

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。  
*Price inclusive of taxes and service charge.*  
*Menus and price are subject to change without notice.*



野菜ときのこのコース  
*Vegetable and Mushroom Course*

お口初めの一皿  
*Amuse-bouche*  
師 傅 小 食

ヤマブシ茸の三種盛り合わせ  
*Assorted Yamabushi mushrooms*  
猴 頭 菇 三 味

冬虫夏草ときのこのスープ  
*Clear soup with cordyceps and mushrooms*  
冬 虫 夏 草 釀 金 菇 竹 筴 湯

きのこ野菜の細切り炒め クレープとともに  
*Stir-fried mushroom and vegetables wrapped in a crêpe*  
木 須 素 絲 配 泊 餅

きのこくるみの黒胡椒炒め  
*Stir-fried mushroom and walnuts with black pepper sauce*  
合 桃 黒 椒 炒 野 菌

もやし入り焼きそば  
*Fried noodles with bean sprouts*  
銀 芽 醬 油 炒 生 麵

本日の料理長おすすめデザート  
*Chef's recommended dessert of the day*  
師 傅 今 日 甜 品

お一人様 ¥12,000 Per person

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。  
*Price inclusive of taxes and service charge.*  
*Menus and price are subject to change without notice.*