



5月13日(月)～

**ビジネスランチ**  
**Business lunch**  
(平日限定 / Weekday Only)

**日替わりランチセット**  
**Daily lunch set menu**

**月 (Mon)**

上海蟹味噌と蟹肉のあんかけ伊府麺 (玉子麺)  
"E-fu" noodles with crabmeat and Shanghai crab roe

**火 (Tue)**

豚肉入り 上海麺の焼きそば  
Fried "Shanghai style" noodles with pork and soy sauce

**水 (Wed)**

香辛料の香り立つ 牛肉入りつゆそば  
Soy sauce soup noodles with beef

**木 (Thu)**

自家製 XOソース入り 蟹チャーハン  
Fried rice with crabmeat and XO chili sauce

**金 (Fri)**

豚肉入りジャージャー麺  
China Blue style spicy minced pork noodles

シェフおすすめデザート

Dessert recommendation from the chef

お一人様 ¥2,800 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.



美麗

びれい / Birei

料理長おすすめ点心三種

Chef Albert's recommend three kinds of dim sum

蟹肉と玉葱入り濃厚黄湯スープ（とろみスープ）

Potage soup with crabmeat and onions (thick soup)

蟹爪のチリソース

Stir fried crab claw with chili sauce

牛挽肉とザーサイ入り 上海麺の煮込みそば

Braised "Shanghai style" noodles  
with minced beef and pickled vegetables

シェフおすすめデザート

Dessert recommendation from the chef

お一人様 ¥5,600 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

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

鮑、ナマコ、魚の浮袋入り五目スープ  
Potage soup with abalone, sea cucumber  
and fish bone, fish maw (thick soup)

蟹爪のチリソース  
Stir fried crab claw with chili sauce

ホタテ貝のドリア ココナッツソースで  
Scallops doria with coconut milk sauce

シェフおすすめデザート  
Dessert recommendation from the chef

お一人様 ¥7,000 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.



ヘルシー & ライトコース  
**Healthy & Light Course**

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

夏草花（薬膳）とキノコの澄ましスープ  
Steamed superior soup, medicinal mushroom

かぼちゃと百合根のココナッツカレー煮込み  
Braised pumpkin and lily bulb, coconut curry

衣笠茸のアスパラガス詰め 中華風煮浸し  
Dipping bamboo fungus mushroom and asparagus

雪菜とエノキ茸の煮込みそば  
Braised noodles, pickled vegetables

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.