



5月13日（月）～

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, 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。
Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.
Menus and prices are subject to change without notice.



吉
きち / Kichi

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

蟹肉と魚の浮き袋入りとろみスープ 醤油味で
Potage soup with crab meat and fish bone, fish maw (thick soup)

ホタテ貝と豆腐の蒸し物 自家製 XO ソースで
Steamed scallop and tofu with XO chili sauce

豚の角煮 豚皮揚げせんべえを添えて
Braised pork with soy sauce and fried pork skin crackers

白トリュフオイル入り鮑ご飯 生姜風味
Braised abalone and ginger rice with white truffle oil

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

お一人様 ¥12,800 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

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

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"

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

自家製翡翠豆腐とヤマブシ茸
Deep fried homemade egg tofu and Yamabushi mushroom

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 ¥15,800 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

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

伊勢海老入り海鮮ファッティウチョン
Chinese cuisine luxury food soup with lobster

ホタテ貝と豆腐の蒸し物 自家製 XO ソースで
Steamed scallop and tofu with XO chili sauce

和牛の紙包み焼き レモングラスの香りで
Pan-fried wagyu and pumpkin, mushroom with garlic
wrapped in papillote served with lemongrass flavor

季節野菜の上海蟹味噌ソースあんかけ
Steamed vegetables with Shanghai crab roe sauce

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.