

SENSE

CANTONESE DINING

Festive Celebrations
広東料理「センス」フェスティブ期間コース料金のご案内

Lunch Set Menu ランチコース

December 31 to January 6
12月31日～1月6日

JPY 10,780 / JPY 20,680 / JPY 31,680
10,780円 / 20,680円 / 31,680円

Dinner Set Menu ディナーコース

December 17 to 23, 26 to 29
12月17日～23日、12月26日～29日

JPY 24,200 / JPY 36,300
24,200円 / 36,300円

December 24, 25, 30, 31, January 1 to 4
12月24日、25日、30日、31日、1月1日～4日

JPY 24,200 / JPY 36,300 (Special Set Menu)
24,200円 / 36,300円 (特別コース)

Enquiries and Reservations - Restaurant Reservations

Telephone: +81 3 3270 8188 (9:00am-9:00pm)

ご予約・お問い合わせはレストラン予約まで

フリーダイヤル: 0120-806-823 (9:00-21:00)

[email: motyo-fbres@mohg.com](mailto:motyo-fbres@mohg.com)

www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/fine/dining/

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

CRYSTAL
水晶
「クリスタル」

玫瑰香芝麻白切鶏

Rose Flavored Chilled Chicken with Sesame Sauce
薔薇の香りの棒棒鶏

避風塘炒松皮鯧

Deep-Fried Matsukawa Flat Fish with Fried Garlic
松皮鯧の揚げにんにく炒め

即烤京都片鴨卷

Kyoto Duck Roll
京鴨の北京ダックロール

XO 醬龍蝦粉絲

Braised Spiny Lobster with Glass Noodle
伊勢海老と春雨の Sense XO 醬煮込み

極品佛跳牆

“Buddha Jumps Over the Wall” Double-boiled Superior Broth
with Abalone, Aged Scallop, Black Bone Chicken and King Crab
干し貝柱 烏骨鶏 たらば蟹 鮑の蒸しスープ 佛跳牆

玉環發財蠔皇扣鴛鴦鮑魚

Braised Yoshihama Aged and Fresh Abalone with Radish
吉浜産干し鮑とフレッシュ鮑の食べ比べ 大根に詰めた髪菜添え

黑椒炒和牛柳

Wok-Fried Wagyu Tenderloin with Hong Spices Kampot Black Pepper
和牛フィレ肉のホン・スパイス カンポットブラックペッパー炒め

金銀帶子松子脆米翡翠炒飯

Jade Fried Rice with Scallop
帆立貝と松の実 脆米の翡翠炒飯

主廚推介即製甜品

Your choice of Chef's Signature Dessert
デザートを別紙メニューより一品お選びください

36,300

AGATE
瑪 瑙

「アガット」

玫瑰香芝麻白切鶏

Rose Flavored Chilled Chicken with Sesame Sauce
薔薇の香りの棒棒鶏

豉汁炒大眼魚

Wok-Fried Knmedaii with Black Bean Sauce
金目鯛のブラックビーンソース炒め

即烤蜜汁白金叉焼肉

Barbecued Platinum Pork with Malt Sugar with Hokkaido Soybean
岩手県産プラチナポークの叉焼 北海道産大豆の片糖煮

澳門葡汁焗香螺

Macau Style Baked Whelk
マカオ式つぶ貝のグラタン

黄耳榆耳竹笙鮮冬菇齋佛跳牆

Double-boiled Mushroom Soup
with Premium Dried Mushroom and Chinese Dried Fruit
乾燥茸と広東ドライフルーツの佛跳牆
黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸と椎茸の蒸しスープ

碧綠蠔皇扣鮮鮑魚

Braised Fresh Abalone with Oyster Sauce
国産活鮑のオイスターソース煮込み

即烤京鴨雙輝

Barbecued Kyoto Duck Served in Two Ways;
Breast with Chinese Sweet Miso and Plum Sauce & Crispy Duck Skin Roll
京鴨胸肉の甜麵醬とプラムソース二種 京鴨の北京ダックの盛り合わせ

雪蟹蛋白炒飯

Fried Rice with Snow Crab
ずわい蟹の卵白炒飯

主廚推介即製甜品

Your choice of Chef's Signature Dessert
デザートを別紙メニューより一品お選びください

24,200

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements and our chefs will be delighted to assist you.

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客様は、スタッフにお申し付けください。料理長と相談させていただきます。

CRYSTAL
水晶
「クリスタル」

北海道雪蟹海蜇頭

Hokkaido Snow Crab with Jellyfish
北海道産活ずわい蟹とくらげ頭

大閘蟹黄官燕

Shanghai Crab Sauce with Swallow Nest
燕の巣の上海蟹ソース

即烤蜜汁白金叉烧肉

Barbecued Platinum Pork with Malt Sugar, Pickled Chinese Cabbage and Hokkaido Soybean
岩手県産プラチナポークの叉焼 白菜の甘酢 北海道産大豆の片糖煮

龍蝦粉絲煲

Braised Spiny Lobster with Glass Noodle and Chinese Chive
伊勢海老と春雨の土鍋煮込み

極品佛跳牆

"Buddha Jumps Over The Wall" Double-boiled Superior Broth
with Abalone Aged Scallop, Black Bone Chicken and King Crab
干し貝柱 烏骨鶏 つぶ貝 鮑の蒸しスープ 佛跳牆

玉環發財壕皇扣駕鮑魚

Braised Yoshihama Aged and Fresh Abalone with Radish
吉浜産干し鮑とフレッシュ鮑の食べ比べ 大根に詰めた髪菜添え

OR

古法28頭吉浜干鮑

Old Style Yoshihama Aged Abalone
28頭吉浜干し鮑 オールドスタイル
+22,000

椒麻A4和牛柳甫

Pan-Fried A4 Tenderloin with Sesame Flavoured Sansho Pepper and Green Leek Sauce
A4和牛フィレ肉 花山椒と九条ねぎのソース

京都火鴨絲葱油湯麵

Shredded Roasted Kyoto Duck and Leek with Noodle Soup
葱と京鴨ローストの細切り入り香港細麵

主廚推介即製甜品

Your choice of Chef's Signature Dessert
デザートを別紙メニューより一品お選びください

36,300

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements and our chefs will be delighted to assist you.

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客様は、スタッフにお申し付けください。料理長と相談させていただきます。

AGATE
瑪 瑙

「アガット」

北海道雪蟹海蜇頭

Hokkaido Snow Crab with Jellyfish
北海道産活ずわい蟹とくらげ頭

玫瑰香貴妃鶏

Rose Flavored Chicken with Sesame Sauce
香り鶏の冷製 薔薇の香り 胡麻のソース

即烤蜜汁白金叉烧肉

Barbecued Platinum Pork with Malt Sugar, Pickled Chinese Cabbage and Hokkaido Soybean
岩手県産プラチナポークの叉焼 白菜の甘酢 北海道産大豆の片糖煮

XO 醬香煎龍蝦

Pan-Fried Spiny Lobster with Lobster Broth XO Sauce
伊勢海老の香り焼き 伊勢海老出汁の XO ソース 冬野菜

黄耳榆耳竹筍鮮冬菇齋佛跳牆

Double-boiled Mushroom Soup
with Premium Dried Mushroom and Chinese Dried Fruit
乾燥茸と広東ドライフルーツの佛跳牆
黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸と椎茸の蒸しスープ

碧綠蠔皇扣鮮鮑魚

Braised Fresh Abalone with Oyster Sauce
国産活鮑のオイスターソース煮込み

即烤燒鴨雙輝

Barbecued Duck Served in Two Ways;
Breast with Chinese Sweet Miso and Plum Sauce & Crispy Duck Skin Roll
鴨胸肉の甜麵醬とプラムソース二種 北京ダックの盛り合わせ

籠仔蒸大眼蒸飯

Steamed Fried Rice with Kinmedai in Bamboo Basket
金目鯛の蒸籠蒸しと貝柱で炒めた炒飯

主廚推介即製甜品

Your choice of Chef's Signature Dessert
デザートを別紙メニューより一品お選びください

24,200

DESSERT

甜品

デザート

今古杏仁甜蜜蜜

荔枝蜜鮮磨杏仁豆腐拼百合干蓮子杏仁茶

Modern & Classic Almond Pudding served in Two-ways;
Lychee Honey Syrup and Almond Soup with Lotus Seed

今と昔の杏仁豆腐

ライチハニーシロップの杏仁豆腐と蓮の実入り杏仁茶

文華香芒果布甸

Mango Pudding

マンゴープリン

艷紅燉雪梨

Hibiscus Marinated Pear with White Wood Ear Mushroom

洋梨と白きくらげのハイビスカスコンポート

八珍甜醋姜味東京牛乳布甸

Chinese Milk Pudding with Black Vinegar Syrup

東京牛乳のプリン 生姜のアクセント 香港八珍甜醋のシロップ