SENSE

CANTONESE DINING

Dinner

December 26
to
December 30

五 羊 套 餐
UYON

鴛鴦海蜇焼味錦繡碟
House-made Barbecued Meat with Jelly Fish
自家製釜焼きバーベキューと二種くらげの冷菜

黄金七彩炒海中寶
Stir-fried Prawns, Scallops, and Sea Cucumber with Salted Duck Egg Yolk Sauce
海老 帆立貝 クチコの炒め 家鴨の塩漬け卵黄ソースをアクセントに

海雲海膠絲羹
Thick Soup with King Crab Meat and Seaweed
タラバ蟹肉と海鮮コラーゲン 島もずく入りとろみスープ

港式清蒸東星斑
Steamed Ishigaki Star Grouper
石垣島直送 東星ハタのさっと蒸し 香港スタイルのフィッシュソースで

SENSE 鎮江蒜香五花腩
Braised Pork Belly
じっくり柔らかく煮込んだ豚バラ肉 紹興酒と黒酢の香り

是日合時蔬菜
Seasonal Vegetables
本日の中国野菜

鮑汁薑葱撈生麺
Noodles with Braised Abalone Oyster Sauce
鮑ソース入り香港煮込み麺 葱生姜風味

東方冰糖水凍荳腐
Almond Pudding
オリジナル杏仁豆腐

14,000

This price is in Japanese Yen and inclusive of 5% consumption tax and subject to 13% 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13%のサービス料を申し受けます

SENSE

CANTONESE DINING

Dinner

December 20

December 25 to December 30

January 2 and January 3

羊城套餐
YONSEN

鹽水蝦拼海蜇美麗盤
Poached Fresh Prawn with Jelly Fish
才捲(さいまき)海老の冷菜とくらげ 彩り野菜のピクルスを添えて

豉汁焗皇帝蟹爪
Sautéed King Crab with Black Bean Sauce
タラバ蟹と蟹爪の炒め煮 ブラックビーンズソース

菜膽北菰燉響螺头
Double Boiled Premier Clear Broth with Whelks, Chinese Cabbage and Black Mushrooms
金華ハムの香り漂う上湯蒸しスープ 蝦夷ツブ貝 白菜 花椎茸入り

白湯浸銀絲虎魚
Steamed Fillet of Stone Fish
オニダルマオコゼのさっと蒸し 春雨入り白湯フィッシュソースと共に

SENSE 京焼和牛面
Stewed Japanese Beef Cheek
和牛ホホ肉の柔らか煮込み シェフスペシャルソースで

是日合時蔬菜
Seasonal Vegetables
本日の中国野菜

鹹魚雞粒生菜炒飯
Fried Rice with Salty Fish, Chicken and Lettuce
馬友(マーヤウ) ソルティーフィッシュと鶏肉入りレタスチャーハン

良鄉栗子露湯丸
Chestnut Cream with Rice Dumplings
白玉団子入りマロンクリームミルク お汁粉風

20,000

This price is in Japanese Yen and inclusive of 5% consumption tax and subject to 13% 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13%のサービス料を申し受けます

SENSE

CANTONESE DINING

Dinner

如 意 羊 羊 晩 餐
YUI YON YON

December 20
to
January 3

港式焼乳鴿拼小食錦繡碟
Deep-fried Pigeon and Pickled Vegetables
センス名物 鳩の香り揚げ 彩り野菜ピクルスを添えて

碧緑炒東星斑球
Stir-fried Fillet of Ishigaki Star Grouper and Green Vegetables
石垣島直送 東星ハタとグリーンベジタブルの炒め物

紅梅竹笙釀官燕
Braised Superior Swallow's Nest in Bamboo Fungus with King Crab Sauce
白燕の巣を絹笠茸に詰めて
金華ハムの香る漂うブラウンソース タラバ蟹肉と蟹卵入り

蠔皇扣鮮鮑配玉環柱甫
Braised Whole Abalone and Conpoy Stuffed Radish
柔らかく仕上げた蝦夷鮑
コラーゲンエキスたっぷりの濃厚な鮑のソース 大根の干し貝柱詰めと共に

SENSE 白灼西冷
Poached Sliced Japanese Beef Loin
黒毛和牛サーロイン薄切りのしゃぶしゃぶ仕立て シェフスペシャルソース

是日合時蔬菜
Seasonal Vegetables
本日の中国野菜

黒松露鮮蝦雲呑上湯生麺
Soup Noodles with Black Truffle Flavoured Shrimp Wanton
トリュフソース入り海老ワンタン あっさりしたクリアスープの香港麺と共に

牛油果凍荳乳布甸
Soy Milk Almond Pudding with Sweet Avocado Sauce
甘いアボカドソースに浮かぶ豆乳杏仁プリン フルーツとアロエ入り

24,000

This price is in Japanese Yen and inclusive of 5% consumption tax and subject to 13% 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13%のサービス料を申し受けます

SENSE

CANTONESE DINING

Dinner

December 20
to
January 3

花 開 喜 羊 套 餐
FAHOI HEIYON

北京鴨拼涼菜小食錦繡碟
Roasted Peking Duck and Jelly Fish
釜焼き北京ダックとくらげの冷菜 彩り野菜のピクルスを添えて

港式薑葱蒸苏眉
Steamed Ishigaki Napoleon Fish
石垣島直送ナポレオンフィッシュのさっと蒸し あっさりした醤油ソース

SENSE 極品仏跳牆
Double Boiled Premier Clear Broth with Dried Seafood and Bamboo Fungus
金華ハムの香り漂う伝説の蒸しスープ“ファッテューチョン”
蝦夷ツブ貝などの海の幸 スッポン 絹笠茸入り

古法蠔皇扣吉品三十头乾鮑
Braised Yoshihama Dried Whole Abalone
じっくりと調理した吉浜産三十頭干し鮑
コラーゲンエキスたっぷりの濃厚な鮑のソースで

豉汁焗鮮龍蝦球
Sautéed Lobster with Black Bean Sauce
ロブスターのブラックビーンズソース炒め煮

是日合時蔬菜
Seasonal Vegetables
本日の中国野菜

籠仔蒜香皇帝蟹糯米飯
Steamed King Crab with Garlic on Glutinous Rice
タラバ蟹のガーリック蒸し もち米せいろご飯と共に

燕窩香芒凍布旬
Mango Pudding with Sweet Swallow's Nest
マンゴープリン 甘い燕の巣と共に

28,000

This price is in Japanese Yen and inclusive of 5% consumption tax and subject to 13% 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13%のサービス料を申し受けます

SENSE

CANTONESE DINING

Dinner

December 21
to
December 25

至尊福羊套餐
JIJYUN FUKYON

燒乳猪件拼涼菜錦繡碟
Barbecued Suckling Pig and Jelly Fish
クリスピーな仔豚の釜焼き入り前菜 彩り野菜ピクルスを添えて

蝦米醬蒸開邊龍蝦
Steamed Lobster with Shrimp Sauce
ロブスターの蒸し物 エスニックな干し海老と海老味噌のソース

SENSE 至尊仏跳牆
Double Boiled Premier Clear Broth with Dried Seafood, Turtle and Swallow's Nest
金華ハムの香り漂う伝説の蒸しスープ“ファッテューチョン”
白燕の巣の絹笠茸詰め 海の幸 スッポンと共に

古法吉品三十头乾鮑配鵝肝
Braised Yoshihama Dried Whole Abalone and Sautéed Foie Gras
じっくりと調理した吉浜産干し鮑 コラーゲンエキスたっぷりの濃厚な鮑のソースで
軽くポワレしたフォアグラを添えて

蜜椒煎和牛柳
Pan-Fried Japanese Beef Fillet with Black Pepper Honey Sauce
黒毛和牛フィレ肉のカットステーキ ブラックペッパーハニーソースで

是日合時蔬菜
Seasonal Vegetables
本日の中国野菜

籠仔蒸雙味肉蟹爪糯米飯
Steamed Mud Crab Claw and King Crab on Glutinous Rice
ノコギリガザミ蟹爪のガーリックとタラバ蟹肉のブラックビーンズソース蒸し
もち米せいろご飯と共に

椰香奶皇西米焗木瓜
Baked Papaya with Coconut Flavoured Custard Cream and Tapioca
パパイヤのオーブン焼き カスタードクリームとタピオカ入り ココナッツの香り

32,000

This price is in Japanese Yen and inclusive of 5% consumption tax and subject to 13% 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13%のサービス料を申し受けます