

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 23 to January 6 8-course: JPY 11,000 / 9-course: JPY 22,000 / 9-course: JPY 33,000
12月23日から1月6日 8品: 11,000円 / 9品: 22,000円 / 9品: 33,000円

Dinner Set Menu

ディナーコース

December 23 to January 6 9-course: JPY 22,000 / 9-course: JPY 33,000 / 10-course: JPY 55,000
12月23日から1月6日 9品: 22,000円 / 9品: 33,000円 / 10品: 55,000円

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: moty-fbres@mohg.com](mailto:moty-fbres@mohg.com)

www.mandarinoriental.com/ja/tokyo/nihonbashi/festive-season

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。

FESTIVE LUNCH MENU

フェスティブランチメニュー



English



日本語

Fans of M.O. members enjoy additional dining benefits.
ファンズ オブ M.O. (Fans of M.O.) 会員のお客さまは、
さらなるダイニング特典をご利用いただけます。

 Gluten Free  Vegan  Vegetarian  Lactose Free

 グルテンフリー  ビーガン  ベジタリアン  ラクトースフリー

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

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。

LILY
百合
「リリー」

點心頭廚精選蒸點三輝

Dim Sum Head Chef Hayashi Selected Three kinds of Steamed Dim Sum
點心師 林のスペシャリテ 天人花餃を含む蒸し点心三種

大閘蟹黄野菌春卷

Shanghai Crab and Mushroom Spring Roll
上海蟹と茸の春卷

黄金脆炸皇帝蟹

Deep-fried King Crab with Salty Duck Egg
たらば蟹の黄金仕立て

海味佛跳牆

Buddha Jumps Over The Wall
長崎 島原養鰻 鰻の蒸しスープ

干烧有頭大蝦

Deep-fried King Sea Tiger with Chili Sauce
有頭シータイガーのチリソース

酒釀甜梅菜燒鹿兒島黒牛肋肉

Braised Kagoshima Beef Rib with Chinese Pickled Vegetable
鹿兒島県黒牛リブソースの酒粕と広東甜梅菜煮込み

籠仔蒸荷香鮑魚蒸飯

Wok-fried Rice with Braised Abalone in Bamboo Basket
鮑のオイスターソース煮込みと鮑出汁の炒飯 蓮の香りの蒸籠蒸し

主廚推介即製甜品

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

香港甜蜜

Hong Kong Mignardise
香港小菓子

33,000

ORCHID

蘭 花

「オーキッド」

點心頭廚精選蒸點三輝

Dim Sum Head Chef Hayashi Selected Three kinds of Steamed Dim Sum
点心師 林のスペシャリテ 天人花餃を含む蒸し点心三種

大閘蟹黄野菌春卷

Shanghai Crab and Mushroom Spring Roll
上海蟹と茸の春卷

朝天辣椒公爆加吉魚

Kung Pao Style Sautéed Red Snapper Fish and Cashew Nuts,
Vegetables with Dried Chili
真鯛の朝天唐辛子甘辛炒め

竹絲鷄何首烏瑤柱燉湯

Double-boiled Black Bone Chicken and Chinese Herb Soup with Aged Scallop
「一夜にして髪が黒くなった逸話をもつスープ」
烏骨鷄と何首烏 干し貝柱と当帰 髪菜の蒸しスープ

濃汁大和肉鷄湯蠔皇扣蝦夷鮑魚

Chicken and Oyster Broth Braised Ezo Awabi Abalone
活蝦夷鮑の大和肉鷄白湯オイスターソース煮込み

羅定豆豉排骨拼椰香芋頭茸

Braised Pork Rib with Black Bean and Coconut Flavour Taro Yam
羅定式 骨付きスペアリブの香港産八珍ブラックビーン煮込み
ココナッツの香りのタロ芋

雪蟹星豊黄金炒飯

Kurofujii Egg and Saga Hoshiyutaka Fried Rice with Snow Crab
北海道産ずわい蟹 黒富士農場卵と佐賀県産ほしゆたかの黄金炒飯

主廚推介即製甜品

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

香港甜蜜

Hong Kong Mignardise
香港小菓子

22,000

PEONY
牡丹

「ペオニー」

點心頭廚精選蒸點三輝

Three kinds Steamed Dim Sum Selection by Dim Sum Chef Hayashi
点心師 林のスペシャリテ 天人花餃を含む蒸し点心三種

大閘蟹黄野菌春卷

Shanghai Crab and Mushroom Spring Roll
上海蟹と茸の春卷

玫瑰香芒果大蝦

Rose Flavoured with Deep-fried King Prawn and Mango Mayonnaise
大海老のマンゴーマヨネーズソース

大閘蟹黄扒燉蛋

Steamed Egg Custard with Shanghai Crab Sauce
広東式上湯茶碗蒸し 上海蟹ソース

XO 醬香煎帶子

Pan-fried Scallop with Vegetables and Sense XO Sauce
帆立貝の香り焼き XO ソース

朝天辣椒公爆腰果炒鷄球

Kung Pao Style Sautéed Chicken and Cashew Nuts, Vegetables with Chinese Aged Chili
鷄腿肉とカシューナッツの朝天唐辛子甘辛炒め

北海道雪蟹雲吞麵

Blue Angel Shrimp and Snow Crab Wonton with Noodle Soup
ずわい蟹と天使海老の雲吞麵

主廚推介即製甜品

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

香港甜蜜

Hong Kong Mignardise
香港小菓子

11,000

DESSERT

甜品

デザート

今古杏仁甜蜜

蜜糖鮮磨杏仁荳腐拼百合干蓮子杏仁茶

Modern & Classic Almond Pudding in Two-ways
Honey Syrup / Almond Soup with Lotus Seed

今と昔の杏仁豆腐

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

蘋果芝士雪糕

Apple and Cream Cheese Ice Cream

林檎とクリームチーズのアイスクリーム

(追加料金を頂戴いたします +1,980)

(Supplement Charge +1,980)

“甜”仏跳牆

東方木瓜燉雪蛤燕窩龜冷膏

Hong Kong Style Sweet Soup

with Papaya, Swallow's Nest, Turtle Jelly and Oriental Fruit

糖水の仏跳牆

パイナップル 燕の巣 雪蛤 雪蓮子 雪耳と亀冷膏

オリエンタルフルーツのスイートスープ

(追加料金を頂戴いたします +1,980)

(Supplement Charge +1,980)

SENSE
CANTONESE DINING