

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。

LILY
百合
「リリー」

點心頭廚精選蒸點三輝

Three kinds of Steamed Dim Sum Selection by 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

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

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

大閘蟹黃撈麵

Braised Hong Kong Noodle with Shanghai Crab
上海蟹と香港細麵の撈麵

主廚推介即製甜品

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

31,680



ORCHID
蘭 花
「オーキッド」

點心頭廚精選蒸點三輝

Three kinds of Steamed Dim Sum Selection by 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

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

黃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 Broth
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

皇帝蟹搖柱脆米蛋白炒飯

Fried Rice with King Crab, Aged Scallop, Crispy Rice and Egg White
たらば蟹の卵白炒飯 干し貝柱と脆米のアクセント

主廚推介即製甜品

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

20,680

PEONY

牡丹

「ペオニー」

點心頭廚精選蒸點三輝

Three kinds of Steamed Dim Sum Selection by 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

清蒸大眼魚

Steamed Kinmedai with Fish Soy Sauce
金目鯛の葱生姜蒸し フィッシュソイソース

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

干焼大蝦球

Deep-Fried King Prawn with Chili Sauce
大海老のチリソース

羅定豆豉排骨

Braised Pork Spare Rib with Black Bean
羅定式スペアリブ 香港産八珍ブラックビーン煮込み

迷途糯米鷄

Lotus Leaf-Wrapped Steamed Glutinous Rice
もち米の蓮の葉包み五目ちまき

文華香芒果布甸

Mango Pudding
マンゴープリン

10,780

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。

DESSERT

甜品

デザート

今古杏仁甜蜜蜜

荔枝蜜鮮磨杏仁豆腐餅百合干蓮子杏仁茶

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