

Available on 27 - 29 April and 3 - 6 May
4月27日 - 29日
5月3日 - 6日の期間限定でのご提供でございます。

SENSE

CANTONESE DINING

黄 金 節 午 餐
GOLDEN WEEK SPECIAL COURSE

貝貝貝春天時蔬沙律

Marinated Shellfish and Spring Vegetables
with Leek Sauce and Original Red Rice Vinegar Dressing
海と大地の恵み 三種類の貝と共に葱ソースで和えた春野菜のサラダ
シェフオリジナルヘルシーな赤酢のドレッシング

SENSE 廚師精選四喜蒸餃

Sense's Chef Selected Four Preparations of Steamed Dumplings
ゴールデンウィークスペシャル
シェフお薦め四種類の蒸し餃子

健康老火湯

Cantonese Home style Healthy Soup
廣東家庭風 健康スープ

吳廚師推介五福點心寶

Five Varieties of Home-made Dim Sum
センス香港シェフ吳點心師手作り 五種類の点心盛り合わせ

脆米 XO 醬炒蘿蔔糕

Stir-fried Radish Cake with Dried Shrimp and Chinese Sausage
Served with Crispy Rice Cracker, Egg Condiment and XO sauce
干し海老と腸詰め入り大根餅の自家製 XO ソース炒め
錦糸卵とあられを添えて

是日港式煲白粥

Today's Hong Kong Style Congee
本日の香港風お粥

凍椰奶糕楊枝灑金露

Coconut Mousse with Mango Coconut Sauce, Grapefruit and Tapioca
ココナッツのムース仕立て
ピンクグレープフルーツとタピオカ入りマンゴーココナッツソースに浮かべて

6,000

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