

This menu is available
from 26 April to 6 May Only
ゴールデンウィーク期間
4月26日-5月6日限定のコースです。

SENSE

CANTONESE DINING

菖蒲
CALAMUS

ゴールデンウィークスペシャルランチ

七彩繽紛海鮮沙律

Assorted Seafood and Vegetable Salad with Chinese Dressing
彩り野菜と海鮮のチャイニーズサラダ

是日精選三寶蒸餃子

Today's Three Kinds of Steamed Dumplings
センス點心師手作り 本日のお薦め蒸し餃子三種

香芒生汁蝦球帶子

Deep Fried Prawns and Scallops with Original Mango Mayonnaise
海老と帆立貝のセンスオリジナルマンゴーマヨネーズソース

健康補身靚湯

Hong Kong Style Clear Soup
香港スタイルのクリアスープ

SENSE 廚師推介四喜點心碟

SENSE Chef Selected Four Varieties of Special Dim Sum
シェフセレクト お楽しみ四種類の點心スペシャル

港式煲牛肉粥

Cantonese Congee with Japanese Beef Fillet
黒毛和牛フィレ肉のスライス入り広東風お粥 付け合せと共に

東方冰糖水杏仁荳腐

Almond Jelly
シンプル杏仁豆腐 オリエンタルな香りのシロップ

羊城美精甜品

Chinese Petits Fours
中国小菓子

6,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.
上記は日本円での表示価格で、別途8%の消費税と13%のサービス料を申し受けます

SENSE

CANTONESE DINING

蘭花套餐 ORCHID

鹽水竹蝦拼海蜇美麗盤

Poached Prawn with Jelly Fish

才捲海老の冷菜とくらげ 彩り野菜ピクルスを添えて

SENSE 廚師精選三寶蒸餃子

Selection of Steamed Dumplings

シェフお薦めの鮑入り焼賣と蒸し餃子二種

金華竹筍蟹肉灌湯餃

Supreme Soup Dumplings with Fungus and Crab Meat

香港伝統のスープ餃子 絹笠茸とタラバ蟹肉入り

玉樹麒麟東星斑

Sliced Ishigaki Star Grouper with Premier Clear Broth

石垣島直送東星ハタフィレの重ね蒸し 金華ハムの香り漂う上湯ソースと共に

杭州鎮江東坡肉

Braised Pork Belly

皮付き豚バラ肉の柔らか煮 角煮風 紹興酒と黒酢で香りを加えて

銀芽雞絲煎脆麵

Fried Crispy Noodles with Shredded Chicken and Bean Sprouts

細切りチキンともやしのクリスピーなあんかけ焼きそば

楊枝灑金露

Mango Coconut Milk with Grapefruit and Tapioca

マンゴーココナッツミルク グレープフルーツとタピオカを浮かべて

羊城美精甜品

Chinese Petits Fours

中国小菓子

8,800

SENSE

CANTONESE DINING

百合套餐 PA-HAP

SENSE 廚師精選三寶蒸餃子
Selection of Steamed Dumplings
シェフお薦めの鮑入り焼賣と蒸し餃子二種

臘味香菌炒蝦球
Stir-fried Prawn with Chinese Sausage and Mixed Mushrooms
海老とチャイニーズソーセージの炒め ミックスキノコと共に

海雲海膠絲羹
Thick Soup with King Crab Meat and Seaweeds
ト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 with Fish Soy Sauce
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

秘制京焼和牛面
Stewed Japanese Beef Cheek with Soy Sauce
和牛ホホ肉の柔らか煮込み 山椒油の香るシェフスペシャルソース

金瑤薑米雲腿炒苗絲
Fried Rice with Conpoy and Egg White
ジャスミンライスの卵白チャーハン干し貝柱入り 生姜の香り

燕窩香芒凍布甸
Mango Pudding with Sweet Bird's Nest
フレッシュマンゴープリン 甘い海燕の巣を添えて

羊城美精甜品
Chinese Petits Fours
中国小菓子

12,000

This menu is available
on 30 April, 1 and 2 May
ゴールデンウィーク期間中は
4月30日・5月1日・5月2日のみ
ご用意させていただきます。

SENSE

CANTONESE DINING

羽衣飲茶餐
SILKY OAK

上素錦繡碟

Marinated Garden Vegetables
ガーデンベジタブルのマリネとピクルス

精選三寶蒸餃子

Three Kinds of Steamed Dumplings
センス點心師手作り お薦め蒸し餃子三種

健康補身靚湯

Hong Kong Style Clear Soup
香港スタイルのクリアスープ

是日蒸滑腸粉

Steamed Rice Roll
なめらかライスクレープ蒸し

SENSE 廚師推介四喜碟

Four Varieties of Dim Sum
シェフセレクト四種類の點心スペシャル

廣東海鮮煲粥

Cantonese Congee with Seafood
海鮮入り広東風粥

楊枝灑金露

Mango Coconut Cream with Grapefruits and Tapioca
マンゴーココナッツミルク ピンクグレープフルーツとタピオカ入り

羊城美精甜品

Chinese Petit Fours
中国小菓子

4,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.
上記は日本円での表示価格で、別途8%の消費税と13%のサービス料を申し受けます