

主 廚 的 套 餐
WHITE PAGE
ホワイトページ

Cantonese Dining Sense will create
a bespoke menu for you
using only the finest ingredients.

自然に対する敬意と愛情をもって選んだ

旬の最高食材を惜しみなく使用し、世界的に権威ある賞に輝く確かな技術と、
研ぎ澄まされた感覚でご用意する崇高な美味を五感豊かにお楽しみいただけます。

驚きと感動に満ち溢れた品々をご堪能ください。

40,000~ (On demand)

4万円より、ご希望の金額にて承ります。



A seven day in advance reservation is required for the following menu,
white page menu will be served for all the guest with exception of dietary restrictions.

In case of no-show or cancellation after 6 days to 3 days prior to the reservation date: 50%,
after 2 days prior to the reservation date: 100% of the menu price decided in advance.
(menu price multiplied by number of the guest)

ホワイトページメニューをご希望のお客様は、一週間前までにお申し付けください。
ひと組のお客様全員で同じコースのご提供とさせていただきます。
なお、お食事制限等の特別メニューのご用意が必要な際は事前にご相談賜りますようお願い申し上げます。

キャンセル料について:ご予約をお取消しになる場合は、6日前から3日前までは50%、
2日前から100%のコース料金と、消費税の合計金額をお支払いいただきます。

至尊福羊套餐
JIJYUN FUKYON

姜葱海蜆頭

Jelly Fish with Leek and Ginger
くらげの頭の葱生姜和え

乳猪乳鸽烧味碟

Baked Suckling Pig, Barbecue Pork and Deep-fried Pigeon
仔豚の窯焼き 叉焼 鳩の香り揚げ 盛り合わせ

清蒸蘇眉柳

Steamed Okinawa Napoleon Fish with Fish Sauce
沖縄産ナポレオンフィッシュ葱生姜蒸し フィッシュソース

紅梅上湯官燕拼皇帝蟹拑

Swallow's Nest and Crab Roe Soup with King Crab Claw
燕の巢の蟹卵入り上湯スープ たらば蟹爪添え

古法壕皇扣吉品三十五头乾鮑

Braised Yoshihama Dried Whole Abalone with Oyster Sauce
吉浜産三十五頭干し鮑の煮込み

豉椒炒山形牛柳甫

Stir-fried Yamagata Tenderloin with Black Bean Sauce
山形牛フィレ肉のブラックビーンズソース炒め

龍蝦帶子海鮮湯麵

Stir-Fried Lobster and Scallops with Noodle Soup
ロブスターと帆立貝の炒め入り海鮮湯麵

血燕楊枝甘露

Fresh Mango Purée with Swallow's Nest
フレッシュマンゴーピューレ 西太后が好んだ燕の巢と共に

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours
香港小菓子

35,000

All prices are in Japanese Yen, exclusive 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で、別途消費税と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。

喜 羊 套 餐
HEIYON

主 廚 精 選 套 餐
CHEF'S TASTING MENU

料理長お薦め テイスティングディナーコース

姜葱海蜆頭

Jelly Fish with Leek and Ginger

くらげの頭の葱生姜和え

乳猪烧味片鴨卷碟

Assorted Barbecue Meat

Peking Duck, Baked Suckling Pig and Today's Barbecue Meat

北京ダックと仔豚入り広東焼き物三種

鮮龍蝦粉絲煲

Stir-Fried Lobster with Glass Noodles

ロブスターと春雨の炒め煮込み

芙蓉上湯官燕拼皇帝蟹

Swallow's Nest and Crab Roe Soup with King Crab

燕の巣の上湯スープ 芙蓉仕立て たらば蟹肉添え

蠔皇駕鮑魚

Braised Dried and Fresh Abalone with Oyster Sauce

干鮑とフレッシュ鮑のオイスターソース煮込みの食べ比べ

黑椒炒和牛柳

Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Black Pepper Sauce

和牛フィレ肉の黒胡椒炒め

臘味煲仔飯

Hong Kong Style Cooked Rice with Dried Pork Belly and Chinese Sausage in Hot Pot

臘肉(ラブヨッ)と腸詰の土鍋ご飯

文華官燕香芒果布甸

Fresh Mango Pudding with Swallow's Nest

燕の巣入りマンゴープリン

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours

香港小菓子

28,500

All prices are in Japanese Yen, exclusive 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で、別途消費税と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。

如意 羊 羊 晚 餐
YUI YON YON

廣 東 傳 統 晚 餐
TRADITIONAL CANTONESE MENU
伝統的な広東料理のディナーコース（お二人様より承ります）

姜葱海蜇頭

Jelly Fish with Leek and Ginger
くらげの頭の葱生姜和え

冷鮑魚碟

Sliced Abalone with Seafood Collagen Jelly
鮑の冷製 海鮮コラーゲンのジュレと肝ソース

金陵片皮掛爐鴨

Peking Duck

鴨の釜焼北京ダックロール（カービングサービスをご用意いたします）

極品佛跳牆

Double-boiled Broth with Abalone, Sea Cucumber and Soft-shelled Turtle
鮑 なまこ 烏骨鶏 すっぽんの蒸しスープ 佛跳牆（ファッティウチョン）

主廚推介即製一碟

One Seafood Main Course from Next Page*
海鮮料理を別紙のメニューから一品*

主廚推介即製一碟

One Meat Main Course from Next Page *
お肉料理を別紙のメニューから一品*

* You can choose 2 meat dishes or 2 seafood dishes
海鮮料理二品またはお肉料理二品の組み合わせもお選び頂けます

蟹肉生菜炒飯

Fried Rice with King Crab and Lettuce
たらば蟹肉とレタス入り炒飯

主廚推介即製甜品

Please Choose one of Chef's Signature Dessert
料理長特製のデザートを別紙のメニューから一品お選び下さい

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours
香港小菓子

24,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive 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で、別途消費税と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。

海鮮料理 SEAFOOD

自選擇海鮮/製造

Your Choice of Fresh Seafood and Cooking Style.
Please ask your server about today's availability.

お好みの海鮮と調理方法をお選びください

尚、本日の入荷状況はサービススタッフにお尋ねください

龍蝦	Lobster	ロブスター
鮮鮑魚	Abalone	鮑
東星斑	Star Grouper	東星ハタ
蘇眉	Napoleon Fish	ナポレオンフィッシュ
鮮帶子	Scallops	帆立貝

清炒	Stir-fried with Salt	あっさり塩炒め
薑蓉炒	Stir-fried with Ginger	生姜風味炒め
XO炒	Stir-fried with XO Sauce	XO炒め
清蒸	Steamed with Leek and Ginger	葱生姜蒸し
辣炒	Stir-Fried with Chili	豆板醬炒め

甜品 DESSERT

文華貴妃香芒果布甸
Fresh Mango Pudding
マンゴープリン

東方冰糖水凍薑腐
Almond Pudding
杏仁豆腐

遠年陳皮紅豆沙湯圓
Sweet Red Bean Soup
with Rice Dumplings
小豆のお汁粉 白玉団子入り

肉料理 MEAT



石岐脆皮燒乳鴿
Deep-fried Crispy Whole Pigeon
センス名物 石岐鳩の香り揚げ
中国野菜添え

黑椒炒和牛柳
Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Black Pepper
和牛フィレ肉の黒胡椒炒め

XO 彩椒和牛柳甫
Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin
with Bell Pepper and XO Sauce
和牛フィレ肉と三色パプリカ XOソース炒め

菠蘿咕嚕肉
Deep-fried Mochibuta Pork and Pineapple
with Sweet Sour Sauce
パイナップル入り新潟越後もち豚の酢豚

火龍果汁士多啤梨布甸
Fresh Strawberry Pudding
with Red Dragon Fruit Sauce
フレッシュストロベリープリン
赤いドラゴンフルーツと三種のベリー
太極仕立て

西袖子楊子柑露
Mango Coconut Cream
with Tapioca and Grapefruit
マンゴーココナッツクリーム
タピオカとグレープフルーツ

羊城套餐
YONSEN

姜葱海蜆頭
Jelly Fish with Leek and Ginger
くらげの頭の葱生姜和え

錦繡乳猪烧味碟
Assorted Barbecue Meat with Suckling Pig
仔豚入り広東焼き物三種

珊瑚扒炒鮮鮑魚
Stir-fried Abalone and Vegetables with King Crab and Egg White Sauce
フレッシュ鮑と野菜の炒め たらば蟹と蟹卵餡かけ

花旗参髭燉水魚
Double-boiled Soft-shelled Turtle Broth with Dried Ginseng
すっぽんと高麗人参の薬膳蒸しスープ

清蒸東星斑柳
Steamed Okinawa Star Grouper with Fish Sauce
沖縄産東星ハタの葱生姜蒸し フィッシュソース

文華 XO 彩椒和牛柳甫
Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Bell Pepper and XO Sauce
和牛フィレ肉と三色パプリカの XO ソース炒め

火鴨絲葱油湯麵
Shredded Roast Duck and Leek with Soup Noodle
葱と焼鴨の細切り入り香港細麵

火龍果汁士多啤梨布甸
Fresh Strawberry Pudding with Red Dragon Fruits Sauce
フレッシュストロベリープリン
赤いドラゴンフルーツと三種のベリー 太極仕立て

羊城甜蜜
Hong Kong Petits-Fours
香港小菓子

18,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive 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で、別途消費税と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。

五羊套餐
UYON

姜葱海蜆頭

Jelly Fish with Leek and Ginger
クラゲの頭の葱生姜和え

錦繡乳猪烧味碟

Assorted Barbecue Meat with Suckling Pig
仔豚入り広東焼き物三種

豉油皇大蝦

Pan-fried King Prawn with Soy Sauce
大海老の香り揚げ 香港海鮮市場スタイル

紅梅蟹肉水蛋

King Crab and Roe Soup with Egg Custard
広東スタイル茶碗蒸し たらば蟹肉と蟹卵のソース

碧綠油泡斑球

Stir-fried Okinawa Star Grouper with Green Vegetables
沖縄産東星ハタの炒め 広東グリーン野菜添え

羅定豆豉排骨

Braised Pork Spare Rib and Black Beans
羅定スタイルのスペアリブの豆豉煮込み

露笋帶子脆米蛋白炒飯

Egg White Fried Rice with Scallops and Asparagus
帆立貝とアスパラガスの卵白炒飯

東方冰糖水凍荳腐

Almond Pudding
杏仁豆腐

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours
香港小菓子

14,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive 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で、別途消費税と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。