DINNER SET MENU

ディナーコースメニュー

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 your 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。

JADE
翡 翠
「ジェイド」

即烤京都片鴨卷
Duck Roll
Kyoto Yamashiro Farm Kyogamo and String Leek
京丹波町産 山城農産 京鴨と芽葱のダックロール

咸蛋黃醬黑松露皇帝蟹春卷
Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll with Salty Duck Egg York Sauce
たらば蟹とトリュフの春巻き 咸蛋ソース

清蒸青衣柳
Steamed Okinawa Tusk Fish with Fish Soy Sauce
沖縄県牧志直送 シロクラベラの葱生姜蒸し

蝦湯本地龍蝦粉絲
Wok-braised Spiny Lobster with Glass Noodle
伊勢海老と春雨の土鍋炒め

紅燒官燕
Braised Swallow's Nest
燕の巣と上湯の煮込み

蠔皇扣 38 頭吉浜鮑
Braised Aged Yoshihama Abalone
38 頭吉浜産干し鮑

文華和牛肉
Pan-fried Kanpou Wagyu Sirloin and Vegetable with Five Spice Flavor Soy Sauce
漢方和牛サーロイン マンダリンオリエンタルの扇

錦上添花
SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle
錦上添花 頂湯香港麺

主廚推介即製甜品
Your choice of Chef's Signature Dessert
デザートを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

55,000

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。

CRYSTAL
水　晶
「クリスタル」

即烤京都片鴨卷
Duck Roll
Kyoto Yamashiro Farm Kyogamo and String Leek
京丹波町産 山城農産 京鴨と芽葱のダックロール

二十四節季春卷
Japanese Twenty-Four Miclo Seasons Spring Roll
二十四節季春卷

豆豉炒海螺片
Wok-fried Turban Shell with Black Bean
活栄螺の豆豉炒め

黒富士有機鶏蛋青衣
Tricked the Empress
Wok-fried Okinawa Tusk Fish and Egg White
西太后を騙したかに玉の始まり 黒富士農場オーガニック卵
沖縄県牧志直送 青衣の「蟹玉」

海味佛跳牆
"Buddha Jumps Over The Wall"
Double-boiled Superior Broth with Nagasaki Soft-shelled Turtle
Abalone, Aged Scallop, and Whelk
海鮮佛跳牆
長崎県 島原養鼈 鼈の蒸しスープ 干し貝柱 鮑 螺貝

粉絲底清蒸本地龍蝦
Steamed Spiny Lobster with Glass Noodle
伊勢海老と春雨の清蒸 海老出汁の魚汁

酒釀甜梅菜燒鹿児島黒牛肋肉拼芋角
Braised Kagoshima Beef Rib
with Chinese Pickled Vegetable and Deep-fried Taro Puff
鹿児島県黒牛リブロース 酒粕と広東甜梅菜煮込み 和牛の芋角

蠔皇扣蝦夷鮑魚配鮑汁絲苗
Oyster Broth Braised Ezo Abalone and Abalone Broth
活蝦夷鮑のオイスターソース煮込みと鮑出汁炒飯

主廚推介即製甜品
Your choice of Chef's Signature Dessert
デザートを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

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。

AGATE
瑪　瑙
「アガット」

即烤京都片鴨卷
Duck Roll
Kyoto Yamashiro Farm Kyogamo and String Leek
京丹波町産 山城農産 京鴨と芽葱のダックロール

二十四節季春卷
Japanese Twenty-Four Miclo Seasons Spring Roll
二十四節季春卷

魚子醤海擔翡翠障泥魷魚
Wok-fried Squid with Hokkaido Sea Urchin and Caviar
あおりいかの紫蘇炒め 北海道産バフンウニとキャビア

百香青檸檬糖醋脆炸尾長鯛
Deep-fried Red Snapper with Oriental Lime Sweet Sour Sauce
沖縄県産尾長鯛のオリエンタルライム糖醋

竹絲鶏何首烏瑤柱燉湯
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」
烏骨鶏と何首烏 干し貝柱と当帰 髪菜の蒸しスープ

港味蠔皇扣蝦夷鮑魚
Hong Kong Aged Seafood and Oyster Broth Braised Ezo Abalone
香港の海の乾貨と活蝦夷鮑の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 with Coconut Flavor 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

牛腩湯麺
Braised Kagoshima Beef Rib with Noodle Soup
鹿児島黒牛リブロースの香港細麺

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

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。

DESSERT
甜　品
デザート

今古杏仁甜蜜
蜜糖鮮磨杏仁荳腐垪百合干蓮子杏仁茶
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

蜜柑慕絲配西米露
Dekopon Mousse with Tapioca in Coconuts Milk
でこぽんのムース　タピオカ入りココナッツミルク

"甜"仏跳牆
東方木瓜燉雪蛤燕液龜冷膏
HongKong Style Sweet Soup
with Papaya, Swallow's Nest, Turtle Jelly and Oriental Fruit
糖水の仏跳牆
パパイア　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
(追加料金を頂載いたします +1,980)
(Supplement Charge +1,980)

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。

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。