

# SENSE

CANTONESE DINING

## 五羊套餐 UYON

錦繡燒味雙海蜆碟

Assorted Barbecued Combination and Jellyfish

広東焼き物二種とくらげ二種の盛り合わせ

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

金菇鮑絲搖柱羹

Shredded Abalone Soup with Mushrooms and Conpoy

鮑の細切りときのこの上湯とろみスープ

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

客家梅菜排骨

Braised Pork Spare Rib and Chinese Pickles

客家伝統の豚スペアリブの梅菜煮込み

蒜香生菜和牛炒飯

Wagyu Beef Fried Rice with Lettuce and Spicy Garlic

和牛とレタスのスパイシーガーリック炒飯

東方冰糖水凍荳腐

Almond Pudding

杏仁豆腐

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours

香港茶菓子

14,000

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

羊 城 套 餐  
YONSEN

錦繡富貴焼味碟

Assorted Barbecued Meat and Jellyfish

叉焼 鴨の釜焼き入り 広東焼き物三種とくらげ盛り合わせ

蒜茸粉絲蒸海蝦

Steamed King Prawn with Garlic and Glass Noodles

車海老と春雨のにんにく蒸し

金銀人參鬚燉水魚

Double-boiled Soft-shelled Turtle Broth with Fresh and Dried Ginseng

すっぽんと高麗人參の薬膳蒸しスープ

紅炆蠔油鮑魚

Braised Abalone with Oyster Sauce and Pea Sprouts

鮑のオイスターソース煮込み 豆苗添え

XO 醬姜葱爆和牛柳粒

Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with XO Sauce

和牛フィレ肉の XO ソース炒め

鮮蝦雲吞麵

Shrimp Wonton Soup Noodles

香港細麵の雲吞麵

文華香芒果布甸

Fresh Mango Pudding

マンゴープリン

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours

香港茶菓子

18,000

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

# SENSE

CANTONESE DINING

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）

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 ナマコ 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チャーハン

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  
香港茶菓子

24,000

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

# SENSE

CANTONESE DINING

## 海鮮料理 SEAFOOD

油泡帶子龍蝦球  
Stir-fried Lobster and Scallops with Leek and Ginger  
ロブスターと帆立貝の葱生姜炒め



港式清蒸東星斑柳  
Steamed Okinawa Star Grouper Filet  
with Fish Sauce  
沖縄直送東星ハタの葱生姜蒸し  
フィッシュソース

蒜茸粉絲蒸海蝦  
Steamed King Prawn with Garlic and Glass Noodle  
車海老と春雨のにんにく蒸し

紅炆蠔油鮑魚  
Braised Abalone with Oyster Sauce  
鮑のオイスターソース煮込み

小炒皇帶子象拔蚌  
Stir-fried White Horse Clams and Scallops  
香港海鮮市場スタイル ミル貝と帆立貝の炒め

## 肉料理 MEAT

客家梅菜排骨  
Braised Pork Spare Rib and Chinese Pickles  
豚スペアリブ 梅菜煮込み



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

七彩豉椒西冷和牛  
Pan-fried A4 Wagyu Sirloin and Vegetables  
with Black Beans Pepper Sauce  
A4 和牛サーロインのカットステーキ  
ブラックビーンズベッパースソース

XO 醬炒和牛肉粒  
Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with XO Sauce  
和牛フィレの XO ソース炒め

宮爆腰果炒鷄球  
Kung Po Style Sautéed Chicken Fillet and Cashew Nuts  
鶏腿肉とカシューナッツの甘辛炒め

## 甜品 DESSERT

文華貴妃香芒凍布甸  
Fresh Mango Pudding  
マンゴープリン

東方冰糖水凍荳腐  
Almond Pudding  
杏仁豆腐

紫芋米西米露  
Purple Sweet Potato Coconut Milk Soup  
with Purple Rice and Tapioca  
紫芋のココナッツミルク  
紫米とタピオカ入り

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

西袖子楊子柑露  
Mango Coconut Cream  
with Sago and Grape Fruit  
マンゴーココナッツミルク  
タピオカとグレープフルーツ

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

# SENSE

CANTONESE DINING

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

錦繡富貴片鴨卷碟

Assorted Barbecued Meat and Peking Duck Roll  
広東焼き物三種と北京ダックロールの盛り合わせ

小炒皇海中宝

Stir-fried Lobster, Horse Clams and Scallops  
ロブスターとミル貝 帆立貝の炒め 香港海鮮市場スタイル

上湯官燕拼皇帝蟹拑

Swallows Nest Soup with King Crab Claw  
燕の巣の上湯スープ たらば蟹爪添え

蠔皇鴛鴦鮑魚

Braised Dried and Fresh Abalone with Oyster Sauce  
干し鮑と国産鮑のオイスターソース煮込み

豉椒山形牛柳

Pan-fried Yamagata Beef Tenderloin with Black Beans Pepper Sauce  
山形牛ヒレ肉のカットステーキ ブラックビーンズペッパーソース

文華福建炒飯

Fujian Style Fried Rice with Duck, Barbecued Pork and Shrimp Thick Sauce  
鴨と叉焼 海老入り福建炒飯

血燕芒果露

Mango Purée with Red Swallow's Nest  
紅燕の巣入りマンゴーピューレ

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours  
香港茶菓子

28,000

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

# SENSE

CANTONESE DINING

主 廚 鄧 的 套 餐

## WHITE PAGE

鄧料理長からの贈り物 ホワイトページ

センス料理長 鄧 徳勝が、

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。

35,000\*

\*Same menu for the entire table

\*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。

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

# SENSE

CANTONESE DINING

## 素 食 晩 餐 VEGETARIAN MENU

ベジタリアン デイナーメニュー

錦繡広東酸菜碟

Assorted Pickled Vegetables

広東式野菜のピクルス盛り合わせ

齋蠔皇鮮菌炸豆腐

Deep-fried Soy Bean Curd, Eggplants and Mushrooms with Oyster Sauce

揚げ豆腐 茄子ときのこと オイスターソース煮込み

竹笙黄耳榆耳燉湯

Double-boiled Dried Mushroom Soup

高級乾燥きのこと絹傘茸入り蒸しスープ

是日広東蔬菜

Wok fried Chinese Vegetable

本日の広東野菜の炒め

生菜包松子素火腿

Wok fried Soy Bean Patty and Vegetables in Lettuce Cup

干豆腐ハムと松の実の炒め レタスカップ包み

豉油皇雜菌蔬菜河

Stir-fried Rice Noodles with Vegetables and Mushrooms

野菜ときのこと ライスヌードルの焼きそば

燕窩陳皮紅豆沙湯圓

Sweet Red Bean Soup with Swallow's Nest and Rice Dumplings

燕の巣と小豆のお汁粉 白玉団子入り

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours

香港茶菓子

14,000

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

# SENSE

CANTONESE DINING

餐 前 小 食  
COLD APPETIZER

## 前菜

 冷鮑魚碟	Sliced Abalone with Seafood Collagen Jelly	6,800
	鮑の冷製 海鮮コラーゲンのジュレと肝ソース	
金銀海蜇碟	Two kinds of Jellyfish with Chinese Pickles	3,800
	くらげ2種とチャイニーズピクルスの盛り合わせ	
花彫醉鶏(半隻)	"Drunken Chicken" with Ginger Sauce (half)	3,800
	コールドチキン 葱生姜ソース(半羽)	
玫瑰豉油鶏(半隻)	Soy Sauce Marinated Chicken with Spices (half)	3,800
	香り鶏の醤油マリネ 広東スパイスの香り(半羽)	
佛山燻蹄拼牛腱	Five Spice Flavored Beef Shin and Chilled Pork Leg with Jellyfish	3,800
	牛スネ肉の冷製と豚足のスパイス煮 くらげ添え	

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。



# SENSE

CANTONESE DINING

## 明 爐 燒 烤 BARBEQUE & ROAST

### 釜焼きミート

金陵片皮鴨三食 薄餅卷・炒鴨崧生菜包・鴨絲上湯生麵(半隻/一隻)

Barbecued Peking Duck served in Three-way	Half	12,800
Peking Duck Roll / Stir-fried Duck Leg Meat	Whole	24,800
Soup Noodles with Shredded Duck Meat		

鴨の釜焼き北京ダック (半羽/一羽)

北京ダックロール/腿肉の炒めレタスカップ包み/ダックの細切スープヌードル

### 扇 精選焼味滷味盤 (每位)

Assorted Barbecued Meats and Chilled Chicken	3,800
--	-------

Please Choose three kinds from below Selection

窯焼きミート・コールドチキンの盛り合わせ - 下記より 3種類をお選び下さい

蜜汁烤叉焼件	Barbecued Pork	釜焼きチャーシュー
明爐脆焼腩肉	Roasted Crispy Pork Belly	皮つき豚バラ肉の釜焼き
明爐焼鴨	Barbecued Duck	鴨の釜焼き
酸姜焼鶏肝	Barbecued Chicken Liver	釜焼き鶏レバー
玫瑰豉油鶏	Soy Sauce Marinated Chicken	鶏の醤油マリネ
花彫醉鶏	"Drunken Chicken"	コールドチキン 葱生姜ソース

明爐焼鴨(半隻)

Roasted Duck with Plum Sauce (half)	6,800
-------------------------------------	-------

鴨の釜焼き(骨付き半羽) プラムソース添え

蜜汁烤叉焼件

Barbecued Mochibuta Pork with Malt Sugar	4,800
--	-------

もち豚の釜焼き叉焼

明爐脆焼腩肉

Roasted Crispy Pork Belly	4,800
---------------------------	-------

皮つき豚バラ肉の広東釜焼きロースト

### 扇 石岐脆皮焼乳鴿

Deep-fried Crispy Whole Pigeon	4,200
--------------------------------	-------

センス名物 石岐鳩の香り揚げ

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.



上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

# SENSE

CANTONESE DINING

## 乾 鮑 魚 燕 窩 DRIED ABALONE & SWALLOW'S NEST

### 干し鮑・燕の巣

-  蠔皇扣吉品三十五頭乾鮑 (18g 每隻)  
Braised Whole Dried Abalone from Yoshihama (18 gr per piece) 22,800  
吉浜産三十五頭干し鮑のオイスターソース煮込み
- 蠔皇原隻南非鮑魚  
Braised Whole Dried Abalone from South Africa (31 gr per piece) 22,800  
南アフリカ産十九頭干し鮑のオイスターソース煮込み
- 高湯竹筴釀官燕 (每位)  
Swallow's Nest in Bamboo Pith and King Crab Claw 10,800  
絹笠茸に詰めた燕の巣 たらば蟹爪添え 金華ハムソース
-  芙蓉蟹肉官燕 (每位)  
Swallow's Nest with King Crab and Egg White Sauce 8,800  
燕の巣とたらば蟹肉 芙蓉仕立て
- 紅燒燴官燕 (每位)  
Swallow's Nest with Thick Soup 8,800  
燕の巣の上湯とろみスープ 金華ハムと中国醤油の香り

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

# SENSE

CANTONESE DINING

海 産  
SEAFOOD

## 海鮮料理

紅炆蠔油鮑魚

Braised Abalone with Oyster Sauce and Pea Sprouts

6,800


鮑のオイスターソース煮 豆苗添え

 小炒皇帶子象拔蚌

Stir-fried White Horse Clams and Scallops

5,800

帆立貝とミル貝の炒め 香港海鮮市場スタイル

 港式清蒸東星斑球 (80 gr 淨肉每件)

Steamed Okinawa Star Grouper Fillet with Fish Sauce

3,800

沖縄直送東星ハタのさっと蒸し フィッシュソース

蒜茸粉絲蒸海蝦

Steamed King Prawn with Garlic and Glass Noodles

3,800

車海老と春雨のにんにく蒸し

豉油皇大蝦

Pan-fried King Prawn with Soy Sauce

3,800

大海老の香り揚げ 香港海鮮市場スタイル

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

# SENSE

CANTONESE DINING

牛猪家禽  
MEAT

## 肉料理

黒椒豉汁炒神戸西冷牛

Stir-fried Kobe Beef Sirloin (120g) with Black Bean Sauce

22,800

A4 神戸ビーフサーロインのカットステーキ (120 g)

ブラックビーンソース

XO 醬炒和牛柳粒

Stir-fried Wagyu Tenderloin Beef with XO Sauce

5,800

和牛フィレ肉の XO ソース炒め



咕嚕肉

Deep-fried Mochibuta Pork with Sweet Sour Sauce

4,800

新潟越後もち豚の酢豚

鮮菌啫啫焗鷄煲

Braised Chicken and Assorted Mushrooms with Oyster Sauce in Hot Pot

3,800

健味鶏ときのコ 葱生姜の土鍋煮込み オイスターソース

宮爆腰果炒鷄球

Kun Po Style Sautéed Chicken Fillet and Cashew Nuts

3,800

鷄腿肉とカシューナッツの甘辛炒め

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

# SENSE

CANTONESE DINING

## 時 令 蔬 菜 ・ 荳 腐 VEGETABLES AND BEAN CURD

### 野菜料理・豆腐料理

#### 自選擇時蔬

2,200

Your Choice of Chinese Vegetables.

Please ask your server about today's availability.

お好みの中国野菜をお選びください

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

通 菜 Morning Glory 空心菜

荳 苗 Pea Sprout えんどう豆の若葉

芥藍菜 Chinese Kale チャイニーズブロッコリー

小唐菜 Pak Choi チンゲンサイ

#### 自選擇製造

Your Choice of Cooking Style.

お好みの調理方法をお選びください

清 炒 Stir-fried with Salt あっさり塩炒め

蒜蓉炒 Stir-fried with Garlic ガーリック風味炒め

薑蓉炒 Stir-fried with Ginger 生姜風味炒め

馬拉盞炒 Stir-fried with Spicy Shrimp Sauce ピリ辛海老みそソース炒め

腐乳炒 Stir-fried with Fermented Bean Curd Sauce 腐乳ソース炒め

瑤柱扒 Stir-fried with Conpoy and Oyster Sauce 干し貝柱ソース



#### 啫啫芥蘭

Sautéed Chinese Kale, Dried Shrimp and Shrimp Paste in Hot Pot

2,800

芥蘭と干し海老の海老ペースト土鍋炒め

#### 豉汁蒸帶子荳腐

Steamed Bean Curd and Scallops with Black Bean Sauce

2,400

豆腐と帆立の重ね蒸し ブラックビーンソース

#### 梅辣肉菘茄子豆腐煲

Braised Bean Curd with Minced Mochibuta Pork and Eggplant in Hot Pot

3,800

もち豚の挽肉と茄子 豆腐の土鍋煮込み

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

# SENSE

CANTONESE DINING

## 湯 及 羹 BROTH AND SOUP

### スープ



#### 極品佛跳牆

Double-boiled Broth with Abalone, Sea Cucumber and Soft-shelled Turtle

8,800

鮑 ナマコ 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)

#### 竹笙黄耳榆耳燉湯

Double-boiled Dried Mushroom Soup

5,800

高級乾燥きのこ 絹傘茸入り蒸しスープ

#### 金菇鮑絲搖柱羹

Shredded Abalone Soup with Mushrooms and Conpoy

3,800

鮑の細切りとキノコの上湯とろみスープ

#### 文思千絲羹

Bean Curd and Conpoy Soup

1,800

極細豆腐と干し貝柱のスープ

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

# SENSE

CANTONESE DINING

## 飯 RICE AND NOODLES 麵

### ご飯・麺類

文華福建炒飯

Fujian Style Fried Rice with Duck, Barbecued Pork and Shrimp Thick Sauce

4,800

鴨と叉焼 海老入り福建炒飯



香辣生菜肥牛炒飯

Wagyu Beef Fried Rice with Lettuce and Spicy Garlic

3,800

和牛とレタスのスパイシーガーリック炒飯

蟹肉生菜炒飯

Fried Rice with King Crab Meat and Lettuce

3,800

たらば蟹肉とレタス入りチャーハン

和牛乾炒河

Stir-fried Rice Noodle with Wagyu Beef and Bean Sprouts

3,800

和牛ともやし入り米麺の焼きそば

菲黄銀芽豉油皇炒麵

Stir-fried Noodles with Yellow Chives and Bean Sprout

2,800

黄韭 もやし入り香港スタイルの醤油風味焼きそば

鮮蝦雲吞麵

Shrimp Wontons Soup Noodles

2,200

香港細麺の雲吞麵

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

# SENSE

CANTONESE DINING

甜品  
DESSERT

## デザート

 文華貴妃香芒凍布甸 Fresh Mango Pudding マンゴープリン	1,800
東方冰糖水凍荳腐 Almond Pudding 杏仁豆腐	1,400
紫芋西米露 Purple Sweet Potato Coconut Milk with Purple Rice and Tapioca 紫芋のココナッツミルク 紫米とタピオカ入り	1,200
血燕楊枝甘露 Fresh Mango Cream with Red Swallow's Nest 紅ツバメの巣入りマンゴーピューレ	3,800
遠年陳皮紅豆沙湯圓 Sweet Red Bean Soup with Rice Dumplings Flavoured with Aged Tangerine Zest 小豆のお汁粉 白玉団子入り 熟成陳皮の香り	1,600
西袖子楊子柑露 Mango Coconut Cream with Sago and Grape Fruit マンゴーココナッツミルク タピオカとピンクグレープフルーツ入り	1,400

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。