

WEEKDAY LUNCH SET MENU

平日ランチコースメニュー



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 our 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。

ORCHID
蘭 花
「オーキッド」

點心頭厨精選蒸點三輝

Dim Sum Head Chef Hayashi Selected Three kinds of Steamed Dim Sum
点心長 林 オリジナル蒸し点心三種

黒松露皇帝蟹春巻

Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll
たらば蟹とトリュフの春巻

京都片皮鴨巻

Kyoto Duck and Foie gras Roll
京都山城農産「京鴨」とフォアグラの北京ダック

清蒸青衣柳

Steamed Okinawa Tusk Fish with Leek and Ginger
沖縄県産青衣の葱生姜蒸し

海味佛跳牆

“Buddha Jumps Over The Wall”
Double-boiled Superior Broth with Nagasaki Soft-shelled Turtle Aged Scallop
海鮮佛跳牆
長崎県 島原養黿 黿の蒸しスープ 干し貝柱 蝦夷鮑 螺貝

干焼雪蟹龍蝦球

Spiny Lobster and Snow Crab with Chili Sauce
伊勢海老とずわい蟹のチリソース

酒釀甜梅菜燒鹿児島黒牛肋肉

Braised Kagoshima Beef Rib with Chinese Pickled Vegetable
鹿児島県産黒牛リブローズ広東甜梅菜煮込み

翡翠金鑲銀炒飯配上湯

Jade Fried Rice
Aged and Fresh Scallop and SENSE Superior Soup
翡翠炒飯と上湯

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

24,200

PEONY
牡丹

「ペオニー」

點心頭厨精選蒸點三輝

Dim Sum Head Chef Hayashi Selected Three kinds of Steamed Dim Sum

点心長 林 オリジナル蒸し点心三種

東方青檸檬油淋汁脆炸香魚

Deep-fried Sweet Fish Marinated with Oriental Lime Sauce

鮎の香り揚げ ライムのオリエンタルソース

玫瑰香芒果大蝦

Rose Flavored with King Prawn and Mango Mayonnaise

薔薇の香りの大海老マンゴーマヨネーズ

SENSE 芙蓉上湯皇帝蟹

SENSE Superior Soup with Hibiscus Flower and King Crab

たらば蟹の SENSE 上湯スープ芙蓉の花仕立て

濃汁大和肉鶏湯蠔皇扣蝦夷鮑魚

Braised Ezo Awabi Abalone with Chicken Sauce and Oyster Broth

活蝦夷鮑の大和肉鶏白湯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 Sauce and Coconut Flavour Taro Potato Sauce

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

橙香牛腩香港麵

Braised Beef Rib with Hong Kong Noodle

鹿児島産黒牛リブソース煮込みの香港麵 ライムのアクセント

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

13,200

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。

ROSE
玫瑰

「ローズ」

點心頭厨精選蒸點三輝

Dim Sum Head Chef Hayashi Selected Three kinds of Steamed Dim Sum
点心長 林 オリジナル蒸し点心三種

黄耳榆耳竹笙鮮冬菇齋燉湯

Double-boiled Mushroom Soup
with Premium Aged Mushrooms and Sakura Farm Shiitake Mushroom
黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸 白木耳と佐倉市きのか園直送椎茸の蒸しスープ

野菌醬沖繩青衣

Braised Okinawa Tusk Fish with Aged Mushroom Sauce
沖縄県産魚久の青衣 乾燥きのこ醬煮込み

青檸檬黑醋豬頸肉

Yamayuri Pork Neck with Chinese 2 kinds of Vinegar Black and
Okinawa Moromi Sauce
山百合ポークの黒酢酢豚 中国黒酢 2種と沖縄県産もろみ酢 ライム
花山椒のアクセント

北海道雪蟹雲吞麵

Shrimp and Snow Crab Wonton with Noodle Soup
ずわい蟹と海老の雲吞麵

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

7,480

DESSERT

甜品

デザート

今古杏仁甜蜜

蜜糖鮮磨杏仁荳腐拼百合干蓮子杏仁茶

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

當紅蜜香鮮西瓜露

Watermelon Purée with Lemon Jelly and Mint Flavoured Kiwi Sauce

すいかピューレ 檸檬ジュレとキウイとミントのソース

(追加料金を頂戴いたします +880)

(Supplement Charge +880)

“甜”仏跳牆

東方木瓜燉雪蛤燕窩龜冷膏

Hong Kong Style Sweet Soup

with Papaya, Swallow's Nest, Turtle Jelly and Oriental Fruit

糖水の仏跳牆

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

(追加料金を頂戴いたします +1,980)

(Supplement Charge +1,980)

À-LA-CARTE

アラカルト メニュー

CHEF RECOMENDATION 主 厨 精 選 推 介

料理長お薦め

魚子醬青葱姜味海蜇頭

Jelly Fish with Caviar and Green Onion

3,080

くらげの頭の青葱と生姜和え キャビア添え

糖醋脆炸佐倉鮮冬菇

Deep-fried Sakura Fresh Shiitake Mushroom with Sweet Sour Sauce

3,080

佐倉産椎茸の甘酢ソース

避風塘豉油皇海虎蝦

Wok-fried Tiger Prawn with Fried Garlic and Soy Sauce

3,080

車海老のフライドガーリック炒め 香港海鮮市場風

金磚豆腐

Deep-fried Bean Curd Cube

1,980

西貢の豆腐の脆漿揚げ 金塊仕立て

黒富士有機鶏蛋皇帝蟹

Tricked the Empress Dowager

4,180

Wok-fried King Crab 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とたらば蟹の「蟹玉」

黒松露皇帝蟹春卷

Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll

5,500

たらば蟹とトリュフの春巻き

清蒸原條喜知次

Steamed Whole Hokkaido Rock Fish with Fish Soy Sauce

14,300

北海道産きんきの姿蒸し

 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

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。

BROTH AND SOUP
湯 及 羹
スープ

鮑絲黑醋酸辣羹

Hot and Sour Soup with Ezo Awabi Abalone
蝦夷鮑の細切り入り 黒酢酸辣湯

7,480

黄耳榆耳竹筴鮮冬菇齋燉湯

Double-boiled Mushroom Soup
with Premium Aged Mushrooms and Sakura Farm Shiitake Mushroom
黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸 白木耳 佐倉市きのこと園直送椎茸の蒸しスープ

7,480

竹絲鷄何首烏瑤柱燉湯

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

7,480

海味極品佛跳牆

"Buddha Jumps Over The Wall" Double-boiled Superior Broth
With Nagasaki Soft-Shelled Turtle, Ezo Awabi Abalone, Aged Scallop and Whelk
海鮮佛跳牆
長崎県 島原養黿 黿の蒸しスープ 干し貝柱 蝦夷鮑 螺貝

13,200

上湯官燕(40g)

Superior Soup with Swallow Nest (40g)
燕の巣の上湯スープ

13,200

 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

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。

MAIN
主菜
メイン料理

豆豉炒海虎蝦帶子

Wok-fried Tiger Prawn and Scallop with Black Beans
車海老と帆立貝のブラックビーン炒め

4,180

豉汁蒸元貝豆腐(4 件)

Steamed Bean Curd and Scallop with Black Beans
豆腐と帆立の重ね蒸し ブラックビーン

5,280

韭黄炒元貝(4 件)

Wok-fried Scallop with Yellow Chives
帆立貝の黄韭炒め

5,280

濃汁大和肉鶏湯蠔皇扣蝦夷鮑魚

Chicken and Oyster Broth Braised Ezo Awabi Abalone
活蝦夷鮑の大和肉鶏白湯オイスターソース煮込み

7,480

豉汁炒龍蝦

Wok-fried Lobster with Black Beans
ロブスターの豆豉炒め

13,200

古法神野吉浜乾鮑

Braised KANNO Yoshihama Aged Abalone
神野吉浜干し鮑の煮込み

33,000

 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

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。

MAIN
主菜
メイン料理

家郷豆豉滑鷄煲

Traditional Style Braised Chicken with Black Bean in a Hot Pot
香港郷土料理 香り鶏と野菜のブラックビーン煮込み

4,180

羅定豆豉排骨拼椰香芋頭茸

Braised Pork Rib with Black Bean Sauce and
Coconut Flavour Taro Potato Sauce

4,180

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

糖醋咕嚕肉

Deep-fried Pork with Sweet Sour Sauce in a Pineapple Boat
山百合ポークネックの酢豚 パイナップルボート

5,280

朝天辣椒公爆腰果炒鷄球

Kung Pao Style Sauteed Chicken
with Chinese Aged Chili, Cashew Nuts and Vegetables

5,280

鷄腿肉と獅子唐 長芋 長茄子 カシューナッツの朝天唐辛子甘辛炒め

黑椒炒和牛柳(200g)

Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Hong Spices Kampot Black Pepper (200g)
A4 和牛フィレ肉 ホン・スパイス カンボットブラックペッパー炒め

18,700

 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

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。

VEGETABLES
時令蔬菜
野菜料理

自選擇時蔬/製造

Your Choice of Chinese Vegetables and Cooking Style.

3,080

Please ask our server about Daily's availability.

お好みの中国野菜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。

VEGETABLE

通菜	Morning Glory 空心菜
豆苗	Pea Sprout 豆苗
芥蘭菜	"Kairan" Chinese Broccoli 芥藍チャイニーズブロッコリー
小唐菜	Pak Choi チンゲンサイ

COOKING STYLE

清炒	Stir-fried with Salt     塩炒め
蒜蓉炒	Stir-fried with Garlic     にんにく炒め
薑蓉炒	Stir-fried with Ginger     生姜炒め
馬拉盞炒	Stir-fried with Spicy Shrimp Paste Sauce  海老みそ炒め
瑤柱扒	Stir-fried with Conpoy and Oyster Sauce  干し貝柱ソース

 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

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。

RICE AND NOODLES

飯 及 麺

麵飯類

生菜素菜炒飯

Fried Rice with Lettuce and Vegetable

3,080

レタスと野菜の炒飯

元貝蛋白炒飯

Egg White Fried Rice with Scallop

4,180

帆立貝と脆米の卵白炒飯

皇帝蟹肉生菜炒飯

Fried Rice with King Crab Meat and Lettuce

6,380

たらば蟹肉とレタス炒飯

蒜香生菜 A4 和牛炒飯

Fried Rice with A4 Wagyu Tenderloin and Lettuce

7,480

A4 和牛フィレ肉とレタスの炒飯

京都火鴨絲葱油麵

Kyoto Duck Broth Noodle

4,180

Shredded Barbecued Kyoto Duck and Kujyo Leek

京鴨と九条葱 京鴨出汁の香港細麵

錦上添花

SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle

4,180

錦上添花 頂湯香港麵

 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

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

蜜糖鮮磨杏仁荳腐拼百合干蓮子杏仁茶

Modern & Classic Almond Pudding in Two-ways

Honey Syrup / Almond Soup with Lotus Seed

1,760

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

1,760

マンゴープリン

當紅蜜香鮮西瓜露

Watermelon Purée with Lemon Jelly and Mint Flavoured Kiwi Sauce

2,640

すいかピューレ 檸檬ジュレとキウイとミントのソース

“甜”仏跳牆

東方木瓜燉雪蛤燕窩龜冷膏

Hong Kong Style Sweet Soup

with Papaya, Swallow's Nest, Turtle Jelly and Oriental Fruit

4,180

糖水の仏跳牆 パパイア 燕の巣 雪蛤 雪蓮子

雪耳とオリエンタルフルーツのスイートスープ

 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

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。

SENSE

CANTONESE DINING