

SENSE

CANTONESE DINING

Weekday Lunch
平日ランチメニュー

桃 花 心 木
MAHOGANY

上素錦繡碟

Marinated Seasonal Vegetables

季節野菜のマリネとピクルス

是日精選三寶蒸餃子

Three Kinds of Steamed Dumplings

センス點心師手作り お薦め蒸し餃子三種

主廚推介四喜碟

Four Varieties of Dim Sum

シェフセレクト 四種類の点心

上湯鮮蝦雲吞麵

Shrimp Wantons and Noodles in Clear Soup

香港スタイル あっさりクリアな海老ワンタン入りスープヌードル

東方冰糖水杏仁豆腐

Almond Jelly

シンプル杏仁豆腐

羊城美精甜品

Chinese Petit Fours

中国小菓子

3,800

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

Weekday Lunch
平日ランチメニュー

羽衣飲茶餐
SILKY OAK

上素錦繡碟

Marinated Seasonal Vegetables

季節野菜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

健康補身靚燉湯

Double Boiled Clear Soup

香港スタイルのクリアスープ

主廚推介四喜碟

Four Varieties of Dim Sum

シェフセレクト 四種類の点心

是日港式炆豉腐

Braised Bean Curd with Meat

豆腐の煮込み料理

廣東海鮮煲粥

Congee with Seafood

海鮮入り広東風お粥 付け合せと共に

楊枝灑金露

Mango Coconut Milk 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。

芍薬套餐
PEONY

身体の中から健康にする薬膳ランチ

Seafood and Vegetable Salad

彩り根菜類と海鮮のチャイニーズサラダ

胃腸の働きを助ける大根や抗酸化作用を持つ人参などの根菜とシーフードの前菜。
美肌効果とデトックス作用の亀ゼリーと愛玉ゼリーをアクセントに。

Chef Selected Three Varieties of Steamed Dumplings

シェフお薦め三種類の蒸し餃子

香港式の點心をヘルシーな食材を中心に蒸し餃子として三種類ご用意しました。
食べて“口福”、まず心から健康になれるようお願いを込めました。

Green Soup with Spinach and King Crab Meat

ホウレン草の翡翠スープ タラバ蟹肉を添えて

貧血予防や高血圧改善にも効果的な鉄分・マグネシウムやビタミンを多く含み、
緑黄色野菜の中でも特に栄養価の高いホウレン草で目にも鮮やかな翡翠スープに仕上げました。

Steamed Okinawa Star Grouper with Chinese Matrimony Vine Fruit Sauce

沖縄直送東星ハタのクコの実ソース蒸し

沖縄から取り寄せる、低脂肪高たんぱくの東星ハタを上品に蒸しあげました。
滋養強壮効果が高く、中国では不老長寿の食品とも言われるクコの実のソースと共に。

Stir-fried Morning Glory

空心菜の炒め

鉄分・カルシウム・βカロテン・ビタミンB1など
アンチエイジング成分たっぷりの空心菜を少量の油でさっと炒めました。

Rice Vermicelli Soup with Sliced Beef and Bean Sprouts in Clear Soup

あっさりクリアなスープビーフン さっと茹でた薄切り牛肉ともやしと共に

「気」のパワーを補い、体力回復の妙薬ともいわれる牛肉と、
腹持ちが良く、体を温める「温」食材とされるインディカ米を原料としたビーフンをスープ仕立てで。

Double-Boiled Apple with Ginger and Tangerine Peel Infused Syrup

温かいリンゴのシロップ蒸し 生姜と陳皮の香りを加えて

抗酸化作用を持ち、老化を防ぐポリフェノールが豊富なリンゴの温かいデザートに仕上げました。
温熱効果のある生姜と陳皮の香りを加えた、美容健康志向の特製スイーツです。

Chinese Petit Fours

中国小菓子

5,800

SENSE

CANTONESE DINING

Weekday Lunch
平日ランチメニュー

廣 東 傳 統 午 餐 TRADITIONAL CANTONESE MENU

伝統的な広東料理のランチコース

廣東傳統燒味盤

Barbecued Meat Appetizers

広東式釜焼きミートと冷製くらげ 彩り野菜ピクルスのオードブル

主廚精選三寶蒸餃子

Selection of Three Varieties of Steamed Dumplings

シェフセレクト 本日の蒸し餃子三種

金華竹筴蟹肉灌湯餃

Supreme Soup Dumplings with Bamboo Fungus and King Crab Meat

香港伝統のスープ餃子 絹笠茸とタラバ蟹肉入り

油泡碧綠炒東星斑

Stir-fried Okinawa Star Grouper with Green Vegetables and Yellow Chives

沖縄直送東星ハタのあっさり炒め グリーンベジタブル 黄ニラと共に

杭州鎮江東坡肉

Stewed Pork Belly

じっくり柔らかく煮込んだ豚バラ肉 紹興酒と鎮江酢の香り

荷葉鮑汁撈飯

Steamed Fried Rice with Whole Abalone and its Sauce then Wrapped in a Lotus Leaf

鮑と干し貝柱のソースで炒めたチャーハン 蓮の葉に包んで

凍鮮果啫喱龜令膏

Fruits and Turtle Jelly with Lychee Honey Syrup

フルーツゼリーとコラーゲン亀ゼリー

オリエンタルな香りのライチーハニーシロップで

羊城美精甜品

Chinese Petit Fours

中国小菓子

8,800

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。

主 廚 精 選 午 餐
CHEF'S TASTING MENU

料理長お薦めのランチコース

主廚精選燒味盤

Barbecued Platinum Pork and Roasted Duck Appetizers

プラチナポークの釜焼きチャーシューとローストダックのコンビネーション

X.O. 韭黃炒鮮鮑片

Stir-fried Sliced Fresh Abalone with Homemade X.O. Sauce and Yellow Chives

フレッシュアワビ薄切りの自家製 X.O.ソース炒め 黄ニラと共に

竹筍羊肚菌燉響螺雞

Double Boiled Premier Clear Broth with Whelks, Chicken, Bamboo Fungus and Morel Mushroom

蝦夷ツブ貝と地鶏 絹笠茸 モリユ茸の入った香り豊かな上湯蒸しスープ

港式清蒸東星斑

Steamed Okinawa Star Grouper with Fish Soy Sauce

沖縄直送東星ハタのさっと蒸し あっさり醤油のフィッシュソースで

燒汁頂級和牛粒

Pan-Fried Black Japanese Beef Fillet with Chinese BBQ Sauce

黒毛和牛フィレ肉のサイコロステーキ チャイニーズ BBQ ソース

龍蟹扒翡翠炒飯

Green Fried Rice with Lobster and King Crab Meat Sauce

ロブスターとタラバ蟹肉入りシーフードソースの翡翠チャーハン

燕窩香芒凍布甸

Fresh Apple Mango Pudding with Sweet Bird's Nest

完熟アップルマンゴプリン 甘い燕の巣を添えて

羊城美精甜品

Chinese Petit Fours

中国小菓子

15,800

SENSE

CANTONESE DINING

Weekday Lunch
平日ランチメニュー

素 食 午 餐
VEGETARIAN MENU

ベジタリアン ランチメニュー

上素蒸餃子三款

Selection of Steamed Vegetable Dumplings
シェフセレクト 三種類のベジタブル蒸し餃子

金湯燴官燕

Superior Bird's Nest Pumpkin Soup
燕の巣を浮かべたパンプキンスープ

竹筴扒豆豉石榴包

Braised Bamboo Fungus with Tofu Wrapped in Bean Curd Skin
豆腐の湯葉包み さっと煮込んだ絹笠茸を添えて

是日時令蔬菜雙味

Two Kinds of Seasonal Vegetables
季節野菜二種類のコンビネーション

七彩絲乾炒麵

Wok-fried Noodles with Mixed Mushrooms and Vegetables
香港スタイルの焼きそば ミックスキノコとベジタブル入り

凍鮮果啫喱糖水

Fresh Fruits and Jelly with Lychee Honey Syrup
フルーツとビタミンゼリー オリエンタルな香りのシロップと共に

羊城美精甜品

Chinese Petit Fours
中国小菓子

7,800

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。