

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。

JADE
翡翠

「シェイト」

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

即烤京都片鴨巻

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

清蒸原條喜知次

Steamed Whole Hokkaido Rock Fish with Fish Soy Sauce

北海道産きんきの姿蒸し

龍蝦粉絲

Braised Lobster with Glass Noodle

伊勢海老の春雨煮込み

上湯官燕

Braised Swallow's Nest

燕の巣の上湯煮込み

蠔皇扣吉浜鮑

Braised Aged Yoshihama Abalone

吉浜産干し鮑

豆豉炒和牛柳

Wok-fried Wagyu Tenderloin with Black Bean

和牛フィレの豆豉炒め

錦上添花

SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle

錦上添花 頂湯香港麵

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

55,000

ORCHID

蘭 花

「オーキッド」

二十四節季春巻

Japanese 24 Micro Seasons Spring Roll

二十四節季春巻

翡翠海上鮮

Wok-fried Squid with Siso Green topped Caviar and Sea urchin

障泥烏賊の紫蘇炒め 馬來盞ソース キャビアと北海道産ウニ

即烤京都片鴨巻

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

海味佛跳牆

“Buddha Jumps Over The Wall”

Double-boiled Superior Broth with Nagasaki Soft-shelled Turtle

海鮮佛跳牆

長崎県 島原養黿 黿の蒸しスープ

濃汁大和肉鶏湯蠔皇扣蝦夷鮑魚

Braised Ezo Awabi Abalone with Chicken 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

酒釀甜梅菜燒鹿兒島黒牛肋肉

Braised Kagoshima Beef Rib with Chinese Pickled Vegetable

鹿兒島県黒牛リブソース広東甜梅菜煮込み

雪蟹星豊黄金炒飯

Kurofuji Egg and Saga Hoshiyutaka Fried Rice with Snow Crab

北海道産ずわい蟹 黒富士農場卵と佐賀県産ほしゆたかの黄金炒飯

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。

PEONY
牡丹

「ペオニー」

二十四節季春巻

Japanese 24 Micro Seasons Spring Roll

二十四節季春巻

口水黄尾魚

Yellow Tail with Sesame and Spicy Soy Sauce

よだれ鰯

玫瑰香芒果大蝦

Rose Flavoured with Deep-fried King Prawn and Mango Mayonnaise

大海老のマンゴーマヨネーズソース

海苔皇帝蟹扒燉蛋

Steamed Egg Custard with Seaweed and King Crab Sauce

広東式上湯茶碗蒸し あおさとたらば蟹のソース

XO 醬香煎帶子

Pan-fried Scallop with Vegetables and Sense XO Sauce

帆立貝の香り焼き XO ソース

青檸檬黑醋豬頸肉

Deep-fried Yamayuri Pork Neck with Black Vinnegar and Lime Sauce

山百合ポーク ライムと鎮江醋の黒酢酢豚 花山椒のアクセント

北海道雪蟹雲吞麵

Blue Angel Shrimp and Snow Crab Wonton with Noodle Soup

ずわい蟹と天使海老の雲吞麵

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

11,000

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

蜜柑慕絲配西米露

Dekopon Mousse with Tapioca in Coconuts Milk

でこぼんのムース タピオカ入りココナッツミルク

(追加料金を頂戴いたします +1,100)

(Supplement Charge +1,100)

“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)

SENSE

CANTONESE DINING