

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

二十四節季春卷

Japanese 24 Micro Seasons Spring Roll
二十四節季春卷

七彩 XO 炒帶子

Wok-fried Pina Shell with XO Sauce and Vegetables
平貝と冬野菜の XO ソース炒め

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 島原養龜 龜の蒸しスープ 干し貝柱

龍蝦湯乾燒大海虎蝦

Braised King Prawn with Chili Sauce
有頭大海老のチリソース

酒釀甜梅菜燒鹿兒島黑牛肋肉

Braised Kagoshima Beef Rib with Chinese Pickled Vegetable
鹿兒島県黒牛リブ ロース 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

主厨推介即製甜品

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

SAKURA
桜花
「さくら」

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

桜葉香加吉魚春卷

Sakura Leaf Marinated Sea Bream Spring Roll
真鯛の桜葉の春卷

桜香芒果大蝦

Sakura Flavoured with Deep-fried King Prawn and Mango Mayonnaise
桜の香りの大海老マンゴーマヨネーズ

桜花上湯皇帝蟹

SENSE Superior Soup with Sakura Flower and King Crab
たらば蟹と燕の巢の SENSE 上湯スープ 桜の花仕立て

濃汁大和肉鶏湯蠔皇扣蝦夷鮑魚

Braised Ezo Awabi Abalone with Chicken 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

八珍甜醋古老鷄

Tangerine Flavoured Sweet and Sour Chicken with Spring Potato
鶏腿肉と新じゃが芋の香港八珍黒酢炒め 八朔の香り

蛤湯湯麵

Hamaguri Clam Broth Noodle Soup
蛤出汁の香港細麵

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

13,200

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

野菌醬豉汁加吉魚

Braised Sea Bream with Black Bean and Aged Mushroom Sauce
活メ真鯛の香港産豆豉と乾燥きのこ醬煮込み

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 白木耳と佐倉市きのこ園直送椎茸の蒸しスープ

朝天辣椒公爆腰果炒鷄球

Kung Pao Style Sauteed Chicken with Chinese Aged Chili, Cashew Nuts and Vegetables
鷄腿肉とカシューナッツの朝天唐辛子甘辛炒め

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

主厨推介即製甜品

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

7,480

DESSERT

甜品

デザート

今古杏仁甜蜜

蜜糖鮮磨杏仁豆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

紅艷士多啤梨冰沙

Amaou Sorbet with Amaou Pudding

あまおうのソルベとあまおうのプリン

(追加料金を頂戴いたします +1,980)

(Supplement Charge +1,980)

“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

| | |
|---|--------|
| 魚子醬青葱姜味海蜆頭 Jelly Fish with Caviar and Green Onion くらげの頭の青葱と生姜和え キャビア添え | 3,080 |
| 糖醋脆炸佐倉鮮冬菇🍄🌿 Deep-fried Sakura Fresh Shiitake Mushroom with Sweet Sour Sauce 佐倉産椎茸の甘酢ソース | 3,080 |
| 避風塘豉油皇海虎蝦🍤 Wok-fried Tiger Prawn with Fried Garlic and Soy Sauce 車海老のフライドガーリック炒め 香港海鮮市場風 | 3,080 |
| 金磚豆腐🍄🌿 Deep-fried Bean Curd Cube 西貢の豆腐の脆漿揚げ 金塊仕立て | 1,980 |
| 黑富士有機雞蛋皇帝蟹🍷 Tricked the Empress Dowager 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」 | 4,180 |
| 黒松露皇帝蟹春卷 Deep-fried King Crab and Truffle Spring Rol たらば蟹とトリュフの春巻き | 5,500 |
| 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 | 14,300 |

🍷 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

黄耳榆耳竹筍鮮冬菇齋燉湯    

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 島原養龜 龜の蒸しスープ 干し貝柱 蝦夷鮑 螺貝

13,200

上湯官燕(40g) 

Superior Soup with Swallow Nest (40g)
燕の巢の上湯スープ

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  | 4,180 |
| 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 | |
| 豉汁蒸元貝豆腐(4件)  | 5,280 |
| 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 | |
| 韭黃炒元貝(4件)   | 5,280 |
| Wok-fried Scallop with Yellow Chives 帆立貝の黄韭炒め | |
| 濃汁大和肉鶏湯蠔皇扣蝦夷鮑魚  | 7,480 |
| 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 | |
| 豉汁炒龍蝦  | 13,200 |
| Wok-fried Lobster with Black Beans ロブスターの豆豉炒め | |
| 古法神野吉浜乾鮑  | 33,000 |
| Braised KANNO Yoshihama Aged Abalone 神野吉浜干し鮑の煮込み | |

 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 4,180
香港郷土料理 香り鶏と野菜のブラックビーン煮込み

羅定豆豉排骨拼椰香芋頭茸

Braised Pork Rib with Black Bean Sauce and 4,180
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

糖醋咕嚕肉

Deep-fried Pork with Sweet Sour Sauce in a Pineapple Boat 5,280
山百合ポークネックの酢豚 パイナップルボート

朝天辣椒公爆腰果炒鷄球

Kung Pao Style Sauteed Chicken 5,280
with Chinese Aged Chili, Cashew Nuts and Vegetables
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) 18,700
A4 和牛フィレ肉 ホン・スパイス カンポットブラックペッパー炒め

 Gluten Free  Vegan  Vegetarian  Lactose Free

 ガルテンフリー  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.
Please ask our server about Daily's availability.

3,080

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 麵

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

紅艷士多啤梨冰沙

Amaou Sorbet with Amaou Pudding

3,080

あまおうのソルベとあまおうのプリン

“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