# WEEKDAY LUNCH SET MENU

平日ランチコースメニュー





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 鄭Vegan ♥Vegetarian 漸Lactose Free ≫グルテンフリー 鄭ビーガン ♥ベジタリアン 漸ラクトースフリー

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。



#### 點心頭厨精選蒸點三輝

Three kinds of Steamed Dim Sum Heavenly Flower Dumpling, Seasonal Vegetables Crystal Dumpling XO and Squid Dumpling ビクトリアピークに咲く天人花餃季節野菜の水晶餃 SENSE 特製 XO 醤入り烏賊と中国セロリの木の葉餃

藁香即烤京都片皮鴨巻漸 Straw Smoked Kyoto Duck and Foie gras Ro∥ 京都山城農産「京鴨」の藁焼きとフォアグラの北京ダック

#### 避風塘炒蝦夷鮑

Hong Kong Sai Kung Style Deep-fried Abalone Ezo Awabi with Fried Garlic 蝦夷鮑のフライドガーリック炒め 香港西貢スタイル

#### 豉汁骨香龍脷球

"Dragon Boat" Wok-Fried Sole with Black Bean Sauce 文華廳伝統の舌平目のブラックビーンソース炒め"ドラゴンボート"仕立て

#### 海味佛跳牆巡貳

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

千焼青蟹海虎蝦漸 Tiger Prawn and Blue Crab with Chili Sauce 活車海老とわたり蟹のチリソース

#### 七彩青椒黑胡椒和牛柳絲

Wok-fried Wagyu Tenderloin with Seasonal Vegetables 季替わり野菜の青椒肉絲 和牛フィレ肉 クレソン 新蓮根のカンポットブラックペッパー炒め

> 金鑲銀海鮮炒飯 Fried Rice with Snow Crab, Aged and Scallop 海鮮炒飯 金と銀の帆立貝とずわい蟹

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

#### 24,200



#### 點心頭厨精選蒸點三輝

Three kinds of Steamed Dim Sum Heavenly Flower Dumpling, Seasonal Vegetables Crystal Dumpling XO and Squid Dumpling ビクトリアピークに咲く天人花餃 季節野菜の水晶餃 SENSE 特製 XO 醤入り烏賊と中国セロリの木の葉餃

#### 蟹肉炒鮮奶≫

Trick the Empress Wok-fried King Crab and Kurofuji Egg White 西太后を騙した蟹玉の始まり 黒富士農場卵とたらば蟹の蟹玉

#### 玫瑰香芒果大蝦

Rose Flavored with Deep-fried King Prawn and Mango Mayonnaise 薔薇の香りの大海老マンゴーマヨネーズ

#### 洋紫荆冬茸上湯羹

Hong Kong National Flag SENSE Superior Soup with Egg White Bauhinia and Winter Melon SENSE 上湯スープ 香港の花 洋紫荊仕立て 冬瓜と錦糸瓜

#### 濃汁大和肉鶏湯蠔皇扣蝦夷鮑魚漸

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

#### 青檸檬黑醋豬頸肉

Chinese and Japanese Black Vinegar Yamayuri Pork Neck with Chinese 2 kinds of Black Vinegar and Okinawa Moromi Sauce 中国江蘇省と山西省の黒酢 沖縄県産もろみ酢の黒酢酢豚

> 北海道雪蟹雲呑麺♪ Shrimp and Snow Crab Wonton with Noodle Soup ずわい蟹と海老の雲呑麺

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



#### 點心頭厨精選蒸點三輝

Platinum Pork Siu Mai, Seasonal Vegetables Crystal Dumpling XO and Squid Dumpling プラチナポークの広東焼売 季節野菜の水晶餃 SENSE 特製 XO 醤入り烏賊と中国セロリの木の葉餃

#### 清蒸沖繩尾長鯛

Steamed Okinawa Long Tail Snapper with Leek and Ginger 沖縄産尾長鯛の葱生姜蒸し 九条葱オイルと魚汁

#### 黄耳榆耳竹笙鮮冬菇斎燉湯※紅紅丫迎

Double-boiled Mushroom Soup with Premium Aged Mushrooms and Sakura Farm Shiitake Mushroom 黄茸 楡茸 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

#### 八珍甜醋古老鶏

Tangerine Flavoured Sweet and Sour Chicken 鶏腿肉の香港八珍黒酢炒め

腐竹帯子粥』 Hong Kong Style Conge with Soybean Skin and Scallop 乾燥湯葉と帆立貝の香港粥

#### 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

#### 7,480

DESSERT 甜品

## 今古杏仁甜蜜※

蜜糖鮮磨杏仁 芝腐拼百合千蓮子杏仁茶 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

文華香芒果布甸溪

Mango Pudding マンゴープリン

#### 紅寶無花果酥

Baked Fig Cake and Hibiscus Flavour 無花果ケーキとハイビスカスのコンポート (追加料金を頂載いたします +1,200) (Supplement Charge +1,200)

#### "甜"仏跳牆溪重

東方木瓜燉雪蛤燕窩亀冷膏 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 (追加料金を頂載いたします +1,980)

(Supplement Charge +1,980)

# À-LA-CARTE

アラカルト メニュー

| APPETIZERS<br>前 菜  |       |
|--|-------|
| 魚子醬青葱姜味海蜇頭』<br>Jelly Fish with Caviar and Green Onion<br>くらげの頭の青葱と生姜和え キャビア添え  | 3,080 |
| 黒松露皇帝蟹春巻ゴ<br>Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll<br>たらば蟹とトリュフの春巻き   | 5,500 |
| <mark>黒富士有機鶏蛋皇帝蟹≫</mark><br>Tricked the Empress Dowager<br>Wok-fried King Crab and Egg White<br>西太后を騙したかに玉の始まり<br>黒富士農場オーガニック卵とたらば蟹の「蟹玉」 | 4,180 |
| <mark>即烤京都片皮鴨』</mark><br>Peking Duck Roll 4 Rolls<br>京丹波町産 山城農産 京鴨のダックロール 4 本  | 6,820 |
| <mark>避風塘豉油皇炒大海虎蝦漸</mark><br>Deep-fried King Sea Tiger Prawn with Garlick and Soy Sauce<br>有頭大海老のフライドガーリック炒め 香港海鮮市場風                     | 6,380 |
| <mark>西貢脆漿絶魚漸</mark><br>Sai Kun Style Deep-fried Crispy Abalone Ezo Awabi<br>with Fried Garlick<br>活蝦夷鮑の脆漿揚げ フライドガーリック                   | 4,400 |
| 糖醋脆炸佐倉鮮冬菇』<br>Deep-fried Sakura Fresh Shiitake Mushroom<br>with Sweet Sour Sauce<br>佐倉産椎茸の甘酢ソース  | 2,420 |
| 金磚豆腐漸<br>Deep-fried Bean Curd Cube<br>西貢の豆腐の脆漿揚げ 金塊仕立て   | 2,420 |

≫Gluten Free 她Vegan ♥Vegetarian 漸Lactose Free ※グルテンフリー 她ビーガン ♥ベジタリアン 漸ラクトースフリー

| BROTH AND SOUP<br>湯及羹  |        |
|--|--------|
| <mark>海味極品佛跳牆巡創</mark><br>"Buddha Jumps Over The Wall"<br>Double-boiled Superior Broth<br>With Nagasaki Soft-Shelled Turtle, Abalone Ezo Awabi, Aged Scallop<br>海鮮佛跳牆<br>長崎県 島原養鼈 鼈の蒸しスープ 干し貝柱 蝦夷鮑 | 13,200 |
| 黄耳楡耳竹笙鮮冬菇斎燉湯※ <b>辿~』</b><br>Double-boiled Mushroom Soup<br>with Premium Aged Mushrooms and Sakura Farm Shiitake Mushroom<br>黄茸 楡茸 衣笠茸 茶樹茸 白木耳 佐倉市きのこ園直送椎茸の蒸しスープ                                    | 7,480  |
| <b>竹絲鶏何首鳥瑤柱燉湯≫漸</b><br>Double-boiled Black Bone Chicken and Chinese Herb Soup<br>with Aged Scallop<br>「一夜にして髪が黒くなった逸話をもつスープ」<br>鳥骨鶏と何首鳥 干し貝柱と当帰 髪菜の蒸しスープ   | 7,480  |
| <u>絶絲黒醋酸辣羹</u> ゴ<br>Hot and Sour Soup with Abalone Ezo Awabi<br>蝦夷鮑の細切り入り 黒酢酸辣湯  | 7,480  |
| 上湯官燕(40g) <i>漸</i><br>Superior Soup with Swallow Nest (40g)<br>燕の巣の上湯スープ   | 13,200 |
| <mark>頂湯燉官燕』</mark><br>Double Boiled Souperior Soup with Swallow Nest (40g)<br>燕の巣の頂湯蒸しスープ   | 15,180 |

※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。

| <u>豆豉炒帯子順</u><br>Wok-fried Scallop with Black Beans<br>帆立貝のブラックビーン炒め  | 4,620  |
|---|--------|
| <mark>姜葱炒帯子』</mark><br>Wok-fried Scallop with Leek and Ginger<br>帆立貝の葱生姜炒め                                    | 4,620  |
| <mark>豉汁蒸元貝荳腐漸</mark><br>Steamed Bean Curd and Scallop with Black Beans Sauce<br>豆腐と帆立の重ね蒸し ブラックビーンソース        | 4,620  |
| <mark>龍蝦湯乾焼大海虎蝦』</mark><br>Lobster Broth Braised King Sea Tiger Prawn with Chili Sauce<br>有頭大海老のチリソース         | 6,380  |
| <u>豆豉炒大海虎蝦</u><br>Wok-fried King Sea Tiger with Black Bean<br>有頭大海老のブラックビーン炒め                                 | 6,380  |
| <mark>龍蝦湯馬来盞大海虎蝦粉絲漸</mark><br>Lobster Broth Braised King Sea Tiger Prawn with Grass Noodle<br>有頭大海老と春雨の馬来盞煮込み | 6,380  |
| 糖醋大海虎蝦條漸<br>Deep-fried King Sea Tiger Prawn with Sweet and Sour Sauce<br>大海老の甘酢ソース                            | 6,380  |
| 春芒大海虎蝦條<br>Deep-fried King Sea Tiger Prawn with Mango Mayonnaise Sauce<br>大海老のマンゴーマヨネーズソース                    | 6,380  |
| <mark>清蒸原條北海道喜知次』</mark><br>Steamed Whole Hokkaido Kinki with Fish Soy Sauce<br>北海道産きんきの姿蒸し                   | 14,300 |

SEA FOOD 海 鮮

≫Gluten Free 她Vegan ♥Vegetarian 漸Lactose Free ≫グルテンフリー 她ビーガン ♥ベジタリアン 漸ラクトースフリー

| SEA FOOD<br>海 鮮  |        |
|--|--------|
| 糖醋沖繩青衣』<br>Deep-fried Okinawa Tusk Fish with Sweet and Sour Sauce<br>沖縄産シロクラベラの甘酢ソース                         | 6,380  |
| <mark>香芒沖繩青衣</mark><br>Deep-fried Okinawa Tusk Fish with Mango Mayonnaise Sauce<br>沖縄県産シロクラベラのマンゴーマヨネーズソース   | 6,380  |
| <u>豆豉炒沖縄青衣</u><br>Wok-fried Okinawa Tusk Fish with Black Bean<br>沖縄県産シロクラベラの豆豉炒め                             | 6,380  |
| <mark>龍蝦湯乾焼龍蝦漸</mark><br>Spiny Lobster Broth Braised Spiny Lobster with Chili Sauce<br>伊勢海老のチリソース            | 19,800 |
| <mark>龍蝦湯馬来盞龍蝦粉絲´剤</mark><br>Spiny Lobster Broth Braised Spiny Lobster with Grass Noodle<br>伊勢海老と春雨の馬来盞煮込み   | 19,800 |
| 香芒龍蝦<br>Deep-fried Spiny Lobster with Mango Mayonnaise Sauce<br>伊勢海老のマンゴーマヨネーズソース                            | 19,800 |
| <mark>蠔皇扣乾絶』</mark><br>Braised Aged Abalone Ezo Awabi<br>三陸吉浜干し蝦夷鮑のオイスターソース煮込み                               | 19,800 |
| <mark>濃汁大和肉鶏湯蠔皇扣蝦夷鮑魚漸</mark><br>Chicken and Oyster Broth Braised Abalone Ezo Awabi<br>活蝦夷鮑の大和肉鶏白湯オイスターソース煮込み | 7,480  |

≫Gluten Free 鋭Vegan ♥Vegetarian 漸Lactose Free ※グルテンフリー 鋭ビーガン ♥ベジタリアン 漸ラクトースフリー

| CHICKEN<br>鶏肉   |       |
|---|-------|
| 朝天辣椒公爆腰果炒鶏球』<br>Kung Pao Style Sautéed Chicken and Cashew Nuts<br>Vegetables with Chinese Aged Chili<br>鶏腿肉の朝天唐辛子甘辛炒め | 5,280 |
| <u>八珍甜醋古老鶏</u><br>Tangerine Flavoured Sweet and Sour Chicken<br>鶏腿肉の香港八珍黒酢炒め  | 5,280 |
| <mark>家郷豆豉滑鶏煲漸</mark><br>Traditional Style Braised Chicken with Black Bean in Hot Pot<br>香港郷土料理 鶏腿肉と野菜のブラックビーン煮込み     | 4,180 |
| 馬友鶏粒豆腐煲』<br>Braised Chicken and Deep-fried Tofu with Salty Fish<br>豆腐と鶏腿肉の馬友煮込み                                       | 4,180 |

PORK **豚肉** 

#### 糖醋咕嚕肉膏

| Deep-fried Pork with Sweet Sour Sauce in a Pineapple Boat<br>山百合ポークネックの酢豚 パイナップルボート | 5,280 |
|---|-------|
| <mark>鎮江黒醋豬頸肉漸</mark><br>Deep-fried Pork with Black Vinegar Sauce<br>山百合ポークネックの黒酢酢豚 | 5,280 |
| BEEF<br>牛肉  |       |

### 黑椒炒和牛柳漸

Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin9,900with Hong Spices Kampot Black Pepper84和牛フィレ肉 ホン・スパイシス カンポットブラックペッパー炒め

#### 豆豉炒和牛柳漸

Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Black Bean9,900A4 和牛フィレ肉 香港八珍豆豉炒め9,900

※Gluten Free 鄭Vegan ♥Vegetarian 漸Lactose Free ※グルテンフリー 鄭ビーガン ♥ベジタリアン 漸ラクトースフリー

| VEGETABLE<br>野菜  |       |
|--|-------|
| <mark>蒜蓉炒芥藍×奥マゴ</mark><br>Stir-fried Chinese Kale with Garlic<br>カイランのにんにく炒め       | 2,420 |
| <mark>馬拉盞炒芥藍漸</mark><br>Stir-fried Chinese Kale with Shrimp Sauce<br>カイランの馬拉盞炒め    | 2,420 |
| <mark>清炒通菜≫ぬ~』</mark><br>Stir-fried Morning Glory with Salt<br>空心菜の塩炒め             | 2,420 |
| 馬拉盞炒通菜』<br>Stir-fried Morning with Shrimp Sauce<br>空心菜の馬拉盞炒め                       | 2,420 |
| <mark>蒜蓉炒通菜≫@♥漸</mark><br>Stir-fried Morning Glory with Garlic<br>空心菜のにんにく炒め       | 2,420 |
| <mark>姜茸妙通菜※巡~』</mark><br>Stir-fried Morning Glory with Ginger<br>空心菜の生姜炒め         | 2,420 |
| <mark>蒜蓉炒小棠菜※奥マ漸</mark><br>Stir-fried Pak Choi with Garlic<br>青梗菜のにんにく炒め           | 2,420 |
| <mark>清炒小棠菜※必~漸</mark><br>Stir-fried Pak Choi with Salt<br>青梗菜の塩炒め                 | 2,420 |
| <mark>瑤柱扒小棠菜』</mark><br>Stir-fried Pak Choi with Aged Scallop Sauce<br>青梗菜の干し貝柱ソース | 2,420 |

TOFU 豆腐

#### 朝天辣椒公爆豆腐♥漸

| Kung Pao Style Deep-fried Tofu with Chinese Aged Chili<br>揚げ豆腐の朝天唐辛子甘辛炒め | 4,180 |
|--|-------|
| 豆豉蒸豆腐 <b>ア</b> ゴ<br>Steamed Tofu with Black Bean Sauce                   | 2,420 |

Steamed Tofu with Black Bean Sauce 豆腐の豆豉蒸し

≫Gluten Free 她Vegan ♥Vegetarian 着Lactose Free ≫グルテンフリー 她ビーガン ♥ベジタリアン 着ラクトースフリー

> 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<br>飯及麺   |       |
|---|-------|
| <mark>生菜素菜炒飯※』</mark><br>Fried Rice with Lettuce and Vegetable<br>レタスと野菜 黒富士農場卵の炒飯                                    | 3,630 |
| <b>金銀帯子蛋白炒飯巡漸</b><br>Egg White Fried Rice with Aged and Fresh Scallop<br>帆立貝と揚げ干し貝柱の卵白の炒飯                             | 5,280 |
| <mark>皇帝蟹肉生菜炒飯芝漸</mark><br>Fried Rice with King Crab Meat and Lettuce<br>たらば蟹肉とレタスの炒飯                                 | 6,380 |
| 蒜香生菜 A4 和牛炒飯 <i>貳</i><br>Fried Rice with A4 Wagyu Tenderloin and Lettuce<br>A4 和牛フィレ肉とレタスの炒飯                          | 7,580 |
| <mark>京都火鴨絲葱油麺漸</mark><br>Kyoto Duck Broth Noodle<br>Shredded Barbecued Kyoto Duck and Kujyo Leek<br>京鴨と九条葱 京鴨出汁の香港細麺 | 4,180 |
| <mark>錦上添花』</mark><br>SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle<br>錦上添花 頂湯香港麺   | 4,180 |
| <mark>雪蟹鮮蝦雲呑麺漸</mark><br>Noodle Soup with Snow Crab and Shrimp Wonton<br>蝦子と黄韮の香港雲呑麺                                  | 4,180 |

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。



| 今古杏仁甜蜜≫<br>蜜糖鮮磨杏仁荳腐拼百合千蓮子杏仁茶<br>Modern & Classic Almond Pudding in Two-ways<br>Honey Syrup / Almond Soup with Lotus Seed<br>今と昔の杏仁豆腐<br>杏仁豆腐と蓮の実入り杏仁茶                     | 1,760 |
|---|-------|
| 文華香芒果布甸 <u>※</u><br>Mango Pudding<br>マンゴープリン  | 1,760 |
| <u>紅寶無花果酥</u><br>Baked Fig Cake and Hibiscus Flavour<br>無花果ケーキとハイビスカスのコンポート   | 2,800 |
| "甜"仏跳牆<br>東方木瓜燉雪蛤燕窩亀冷膏※順<br>Hong Kong Style Sweet Soup<br>with Papaya, Swallow's Nest, Turtle Jelly and Oriental Fruit<br>糖水の仏跳牆 パパイア 燕の巣 雪蛤 雪蓮子<br>雪耳とオリエンタルフルーツのスイートスープ | 4,180 |

≫Gluten Free 她Vegan ♥Vegetarian 漸Lactose Free ≫グルテンフリー 她ビーガン ♥ベジタリアン 漸ラクトースフリー

# SENSE CANTONESE DINING

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。