

SENSE

CANTONESE DINING

Weekend Lunch
週末ランチメニュー

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 さつ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

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

Weekend Lunch
週末ランチメニュー

紫 荊 飲 茶 餐 BAUHINIA

Roasted Peking Duck with Pickled Vegetables Appetizer
北京ダックのクレープ巻きと彩り野菜マリネのコンビネーション

Steamed Pork Dumplings with Superior Bird's Nest Sauce
小籠包 燕の巣コラーゲンの上湯ソースと共に

One Soup

スープ一品

Minced Beef and Tofu Soup
牛挽き肉と豆腐のスープ

Cantonese Healthy Clear Soup
広東式ヘルシースープ

Pumpkin Soup with Crab Meat
蟹肉入りパンプキンスープ

Chef Selected Four Varieties of Steamed Dumplings
シェフお薦め 鮑入り焼賣を含む蒸し餃子四種

Unlimited Dim Sum

センス點心師の手作り點心をお好きなだけ

One Noodle, Rice or Vegetable Dish

麺 飯 野菜より一品お選びください

Cantonese Congee
広東スタイルのお粥

Fried Rice with Shrimp
and Barbecued Pork
海老入り五目チャーハン

Wok-fried Noodles
With Dark Soy Sauce
香港麺の焼きそば

Noodle Soup
With Shrimp Wanton
海老ワンタン入り拉麺

Seasonal Vegetables
本日の中国野菜

One Dessert

デザートを一品お選びください

Almond Pudding
シンプル杏仁豆腐

Mango Coconut Cream
With Grapefruits
マンゴーココナッツクリーム
グレープフルーツ入り

Deep-fried
Egg Custard Bun
カスタード入り
揚げ饅頭

Red Beans and Tapioca
in Coconut Milk
小豆とタピオカ入り
ココナッツミルク

Mango Pudding
マンゴープリン

6,800

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

Weekend Lunch

週末ランチメニュー

DIM SUM SELECTION

飲茶セレクション

廣東魚子蒸燒賣
Steamed Pork and
Shrimp Siu Mai
トビッコのせ広東焼売

鮮蝦韭菜餃
Steamed Shrimp and
Green Chive Dumplings
海老とニラ入り蒸し餃子

X.O.帶子餃
Steamed Scallop and
Homemade X.O. Sauce Dumplings
ホタテ貝と X.O.ソースの蒸し餃子

文華蝦餃皇
Steamed Silky Skin Dumplings
With Shrimp
海老入り蒸し餃子

玉露上素餃
Steamed Seasonal
Vegetable Dumplings
季節の野菜入り蒸し餃子

古法蒸粉標
Steamed Roasted Duck
and Conpoy Dumplings
ローストダックと干し貝柱入り蒸し餃子

香芹蒸餃子
Steamed Pork and
Vegetable Dumplings
豚肉と野菜入り蒸し餃子

山竹陳皮鮮牛肉球
Steamed Beef Balls with
Flavoured Tangerine Peel
なめらか牛肉団子蒸し 陳皮の香り

鮮魚味菜黑椒餃
Steamed Diced Sea Bream
and Black Pepper Dumplings
真鯛入り蒸し餃子 黒胡椒風味

香芒沙律蝦角
Fried Shrimp Wonton with
Mango Mayonnaise
海老入り揚げワントンの
マンゴーマヨネーズソース

蜂巢炸芋角
Deep-fried Taro Puff
Dumplings
タロ芋の
チャイニーズコロケ

威化咖喱鳳尾蝦
Deep-fried Shrimp Dumplings
With Flavoured Curry
海老のオブラート包み揚げ
カレー風味

鮮蝦炸春捲
Spring Rolls with Shrimp
海老入り春巻

香煎蘿蔔糕
Pan-fried Radish Cakes
大根餅の香り焼き

是日蒸滑腸粉
Steamed Rice Rolls
香港式本日のライスクレープ蒸し

焗菠蘿餐飽
Baked Barbecued Pork and
Pineapple Buns
パイナップル入り
チャーシュー饅頭のオープン焼き

香煎鮮蝦韭菜標
Pan-fried Shrimp and
Green Chive Dumplings
海老とニラ入り
餃子の香り焼き

黃橋烙燒餅
Baked pie with
Flavoured Chinese Ham
チャイニーズパイ
金華ハムの香り

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

Weekend Lunch
週末ランチメニュー

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

金華竹筍蟹肉灌湯餃

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。

SENSE

CANTONESE DINING

Weekend Lunch
週末ランチメニュー

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

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

Weekend Lunch
週末ランチメニュー

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。