

SENSE

CANTONESE DINING

Set Menu Information 広東料理「センス」コース料金のご案内

Until February 28, 2018
2018年2月28日まで

Weekday Lunch Set Menu	JPY 3,800 / JPY 4,800 / JPY 5,800 / JPY 8,800 / JPY 15,800(All-7 courses menu)
Weekend Lunch Set Menu	JPY 6,800 (Dim Sum Free Flow Set Menu) / JPY 8,800 (Premium Dim Sum Free Flow Set Menu) JPY 8,800(7 courses menu) / JPY 15,800(7 courses menu)
Dinner Set Menu	JPY 14,800 / JPY 18,800 / JPY 24,800 / JPY 28,500 / JPY 35,000 (All-8 course menus) JPY 40,000 or above (Chef's bespoke menu, reservation seven days in advance is required)
平日ランチコース	3,800 円 / 4,800 円 / 5,800 円 / 8,800 円 / 15,800 円 (全て7品のコース)
週末ランチコース	6,800 円 (飲茶オーダーブッフェのコース) / 8,800 円 (飲茶オーダーブッフェのコース) 8,800 円 (7品のコース) / 15,800 円 (7品のコース)
ディナーコース	14,800 円 / 18,800 円 / 24,800 円 / 28,500 円 / 35,000 円 (全て8品のコース) 40,000 円～(特別コース/1週間前要予約)

From March 1, 2018
2018年3月1日より

Weekday Lunch Set Menu	JPY 3,900 / JPY 4,900 / JPY 5,900 / JPY 9,300 / JPY 15,800(All-7 courses menu)
Weekend Lunch Set Menu	JPY 7,200 (Dim Sum Free Flow Set Menu) / JPY 9,100 (Premium Dim Sum Free Flow Set Menu) JPY 9,300(7 courses menu) / JPY 15,800(7 courses menu)
Dinner Set Menu	JPY 14,800 / JPY 18,800 / JPY 24,800 / JPY 28,500 / JPY 35,000 (All-8 course menus) JPY 40,000～(Chef's bespoke menu, reservation seven days in advance is required)
平日ランチコース	3,900 円 / 4,900 円 / 5,900 円 / 9,300 円 / 15,800 円 (全て7品のコース)
週末ランチコース	7,200 円 (飲茶オーダーブッフェのコース) / 9,100 円 (飲茶オーダーブッフェのコース) 9,300 円 (7品のコース) / 15,800 円 (7品のコース)
ディナーコース	14,800 円 / 18,800 円 / 24,800 円 / 28,500 円 / 35,000 円 (全て8品のコース) 40,000 円～(特別コース/1週間前要予約)

Enquiries and Reservations - Restaurant Reservations

Telephone: +81 3 3270 8188 (9:00am-9:00pm)

ご予約・お問い合わせはレストラン予約まで

フリーダイヤル: 0120-806-823 (9:00-21:00)

[email: motyo-fbres@mohg.com](mailto:motyo-fbres@mohg.com)

www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/fine/dining/

※All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to service charge

※表示価格に消費税、サービス料を別途申し受けます。

酸菜拼北京鴨卷
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

湯
One Soup
スープ一品

牛肉豆腐羹
Minced Beef and Tofu Soup
牛挽き肉と豆腐のスープ

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

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

籠仔蒜茸蒸天使蚬
Steamed Angel Shrimp with Garlic and Glass Noodles
天使海老と春雨の蒸籠蒸し にんにくの香り

如意食飲茶
Unlimited Dim Sum, Rice and Noodle Dish
センス點心師の手作り点心・麺料理・飯料理をお好きなだけ

甜品
One Dessert
デザートを一品お選びください

文華貴妃香芒凍布甸
Mango Pudding
マンゴープリン

馬拉糕
Chinese Steamed
Sponge Cake
マーライコー

西米露
Tapioca in Coconut Milk
タピオカ入り
ココナッツミルク

西袖子楊子柑露
Mango Coconut Cream
with Grapefruit
マンゴーココナッツクリーム
グレープフルーツ入り

東方冰糖水凍荳腐
Almond Pudding
杏仁豆腐

6,800

PREMIUM DIM SUM OPTION
プレミアム点心 追加メニュー

XO 帶子龍蝦餃 1,000
Steamed Dumpling with Lobster from Chiba (1 piece)
and Hokkaido Scallops
Flavoured with House-made XO Sauce
北海道産帆立と千葉県産ロブスターの
蒸し餃子自家製 XOソース

大閩蟹小籠包 1,000
Shanghai Crab "Xiao- Long-Po" Dumplings (2 pieces)
上海蟹小籠包

蟹肉竹笙血燕灌湯餃 1,000
Supreme Soup Dumplings (1 cup)
With King Crab Meat and Pork
Served with Red Swallow's Nest
絹笠茸とたらば蟹肉の入った
香港伝統のスープ餃子 紅燕の巣添え

黒松露炒鮮奶餃 1,000
Steamed Dumplings (2 pieces)
with Truffle and Egg White
トリュフと卵白の蒸し餃子

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to service charge.
Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements and our chefs will be delighted to assist you.
上記は日本円での表示価格で、別途消費税とサービス料を申し受けます。
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。

紫紅色的紫荊飲茶餐
PINK BAUHINIA

SENSE
CANTONESE DINING

酸菜拼北京鴨卷

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

小龍包

Shanghai Crab "Xiao- Long-Po" Dumpling
上海蟹小龍包

蟹肉竹筍血燕灌湯餃

Double-boiled Soup Dumpling with King Crab and Iwate "Platinum" Pork
Served with Red Swallow's Nest
たらば蟹と岩手県産プラチナポークの上湯スープ餃子 紅燕の巣添え

廚師精選高級蒸點三輝

Three kinds of Premium Steamed Dim Sum
プレミアム蒸し餃子三種

黒松露炒鮮奶餃
Steamed Dumpling
with Truffle and Egg White
トリュフと卵白の蒸し餃子

XO 帶子龍蝦餃
Steamed Dumpling with Lobster from Chiba
and Hokkaido Scallops Flavoured with
House-made XO Sauce
北海道産帆立とロブスターの蒸し餃子
自家製 XO ソース風味

鮑魚燒賣
Abalone Topped Steamed Siu Mai
with Iwate "Platinum" Pork
岩手県産プラチナポークの
鮑のせ焼売

如意食飲茶

Unlimited Dim Sum, Rice and Noodle Dish
センス點心師の手作り點心・麵料理・飯料理をお好きなだけ

甜品

One Dessert

デザートを一品お選びください

文華貴妃香芒凍布甸
Mango Pudding
マンゴープリン

馬拉糕
Chinese Steamed Sponge
Cake
マーライコー

東方冰糖水凍荳腐
Almond Pudding
杏仁豆腐

西米露
Tapioca in Coconut Milk
タピオカ入り
ココナッツミルク

西袖子楊子柑露
Mango Coconut Cream
with Grapefruit
マンゴーココナッツクリーム
グレープフルーツ入り

8,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to service charge.
Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements and our chefs will be delighted to assist you.
上記は日本円での表示価格で、別途消費税とサービス料を申し受けます。
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。

DIM SUM SELECTION

飲茶セレクション

文華蝦餃皇
Steamed Silky Skin Dumpling
with Shrimp
海老入り蒸し餃子

安蝦咸水角
Deep-fried Pork
and Shrimp Dumpling
中華風ピロシキ

豉汁排骨
Steamed Sparerib with Black Beans
蒸し豚スペアリブ
ブラックビーンソース

時令上素餃
Steamed Seasonal
Vegetable Dumpling
季節の野菜入り蒸し餃子

海鮮炸春捲
Spring-rolls with
Three Kinds of Seafood
海鮮の揚げ春巻

叉焼包
Steamed Barbecued
Mochibuta Pork Bun
もち豚叉焼包

鮮蝦肉菘韭菜餃
Steamed Pork, Shrimp and
Chinese Chive Dumpling
豚肉と海老
ニラの蒸し餃子

鮮蝦炸雲吞
Fried Shrimp Wanton with
Sweet Chilli Sauce
海老入り揚げワンタンの
スイートチリソース

黒松露野菌餃
Steamed Truffle and
Mushroom Dumpling
トリュフときのこの
蒸し餃子

干貝帶子餃
Steamed Scallop Dumpling
帆立の蒸し餃子

蜂巢炸芋角
Deep-fried Taro and Duck Puff Dumpling
鴨肉のタロ芋コロッケ

香煎蘿蔔糕
Pan-fried Radish Cake
大根餅の香り焼き

豆苗東星餃
Steamed Chinese Spinach and
Okinawa Star Grouper Dumpling
豆苗と東星ハタの蒸し餃子

猪肉小籠包
Pork Xiao-long-po Dumpling
小籠包

香蒸牛肉壳
Beef Siu Mai
牛肉焼売

潮州蒸粉葉
Steamed Dumpling
with Pork and Vegetables
五目蒸し餃子

水晶海皇餃子
Steamed Crystal Skin Dumpling
with King Crab and Shrimp
たらば蟹と海老の
クリスタル蒸し餃子

豉汁蒸鳳爪
Steamed Chicken Feet
with Black Beans
鶏モミジの豆鼓蒸し

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

鮑魚仔焼売
Abalone Topped Steamed Pork and Shrimp Siu Mai
鮑をのせた豚肉と海老の焼売

豉油皇炒麵
Wok-fried Noodles
with Dark Soy Sauce
香港麵の焼きそば

鮮蝦雲吞麵
Noodle Soup
with Shrimp Wanton
海老ワンタン入り
香港細麵のスープヌードル

迷你糯米雞
Steamed Glutinous Rice
with Chicken and Dried Scallop
鶏肉と干し貝柱の蒸しご飯
蓮の葉包み

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to service charge.

Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements and our chefs will be delighted to assist you.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税とサービス料を申し受けます。

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。

廣 東 傳 統 午 餐
TRADITIONAL CANTONESE MENU

SENSE
CANTONESE DINING

伝統的な広東料理のランチコース

錦繡焼味双海蜇碟
Assorted Barbecued Meat and Jelly Fish
広東焼き物二種とくらげ二種の盛り合わせ

片鴨卷碟
Peking Duck Rolls
北京ダックロール

鮮菌瑤柱鮑絲水蛋
Egg Custard with Abalone, Mushrooms and Dried Scallop Broth
きのこ鮑 干し貝柱の餡かけ茶碗蒸し

即製一碟
Please Choose One Okinawa Star Grouper Dish
沖縄産東星ハタのお料理を一品

碧緑油泡帶子斑球
Stir-fried Okinawa Star Grouper and Scallops
with Green Vegetables
沖縄産東星ハタと帆立貝の炒め 広東グリーン野菜添え

清蒸東星斑柳
Steamed Okinawa Star Grouper
with Fish Soy Sauce
沖縄産東星ハタの葱生姜蒸し フィッシュソース

即製一碟
Please Choose One Pork Dish
豚肉のお料理を一品

羅定豆豉排骨
Braised Pork Spare Rib and Black Bean
with Steamed Bun
羅定（ラテイ）スタイルのスペアリブの豆豉煮込み
蒸しパン添え

咕嚕肉
Deep-fried Pork with Sweet Sour Sauce
新潟越後もち豚の酢豚

蟹肉生菜炒飯
Fried Rice with King Crab and Lettuce
たらば蟹肉とレタス入り炒飯

西袖子楊子柑露
Mango Coconut Cream with Tapioca and Grapefruit
マンゴーココナッツクリーム タピオカとピンクグレープフルーツ入り

羊城甜蜜
Hong Kong Petits-Fours
香港小菓子

8,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to service charge.
Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements and our chefs will be delighted to assist you.
上記は日本円での表示価格で、別途消費税とサービス料を申し受けます。
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。

主 廚 精 選 午 餐
CHEF'S TASTING MENU

料理長お薦めのランチコース

錦繡富貴焼味碟

Assorted Barbecued Combination and Poached Shrimp

広東焼き物三種と才巻海老の盛り合わせ

碧緑炒鮑魚片

Stir-fried Abalone with Leek and Ginger

鮑の葱生姜炒め

金銀人参髭燉水魚

Double-boiled Soft-shelled Turtle Broth with Fresh and Dried Ginseng

すっぽんと高麗人参の薬膳蒸しスープ

清蒸東星斑柳

Steamed Okinawa Star Grouper with Fish Sauce

沖縄産東星ハタの葱生姜蒸し フィッシュソース

夏威夷黑椒和牛柳粒

Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Macadamia Nuts and Black Pepper

和牛フィレ肉とマカダミアナッツの黒胡椒炒め

文華福建炒飯

Fujian Style Fried Rice with Duck, Barbecued Pork and Shrimp

鴨と叉焼 海老入り福建炒飯

文華香芒果布甸

Fresh Mango Pudding

マンゴープリン

羊城甜蜜

Hong Kong Petit-Four

香港小菓子

15,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to service charge.

Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements and our chefs will be delighted to assist you.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税とサービス料を申し受けます。

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。

素 食 午 餐
VEGETARIAN MENU

ベジタリアン ランチメニュー

錦繡広東酸菜碟

Assorted Pickled Vegetables

広東式野菜のピクルス盛り合わせ

蔬菜蒸點三輝

Three kinds of Steamed Vegetable Dumpling

三種類のベジタブル蒸し点心

鮮菌南瓜羹

Pumpkin Soup with Mushrooms

南瓜ときのこのスープ

是日広東蔬菜

Wok fried Chinese Vegetable

本日の広東野菜の炒め

生菜包松子素火腿

Stir-fried Soy Bean Patty and Vegetables in Lettuce Cup

干豆腐のハムと松の実炒め レタスカップ包み

豉油皇雜菌蔬菜河

Stir-fried Rice Noodles with Vegetables and Mushrooms

野菜ときのこ ライスヌードルの焼きそば

燕窩陳皮紅豆沙湯圓

Sweet Red Bean Soup with Swallow's Nest and Rice Dumplings

燕の巣と小豆のお汁粉 白玉団子入り

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours

香港小菓子

7,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to service charge.

Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements and our chefs will be delighted to assist you.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税とサービス料を申し受けます。

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。