

# SENSE

CANTONESE DINING

## 白紫荊飲茶餐 WHITE BAUHINIA

### 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

### 籠仔蒜茸蒸天使蝦

Steamed Angel Shrimp and Glass Noodles with Garlic

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

#### 紫芋西米露

Purple Rice and Tapioca  
in Coconut Milk

紫米とタピオカ入り

ココナッツミルク

#### 西袖子楊子柑露

Mango Coconut Cream

With Grapefruits

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

プレミアム點心 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

#### 蟹肉竹筍血燕灌湯餃

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

#### 大閩蟹小籠包

1,000

Shanghai Crab "Xiao- Long-Po" Dumplings (2 pieces)

上海蟹小籠包

#### 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 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

# SENSE

CANTONESE DINING

## 紫紅色的紫荊飲茶餐 PINK BAUHINIA

### 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

### 小籠包

Shanghai Crab "Xiao- Long-Po" Dumpling  
上海蟹小籠包

### 蟹肉竹筴血燕灌湯餃

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

紫芋西米露  
Purple Rice and Tapioca  
in Coconut Milk  
紫米とタピオカ入り  
ココナッツミルク

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

東方冰糖水凍豆腐  
Almond Pudding  
杏仁豆腐

8,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

## DIM SUM SELECTION

## 飲茶セレクション

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <p>文華蝦餃皇<br/>Steamed Silky Skin Dumpling<br/>with Shrimp<br/>海老入り蒸し餃子</p>                       | <p>安蝦咸水角<br/>Deep-fried Pork<br/>and Shrimp Dumpling<br/>中華風ピロシキ</p>                                     | <p>豉汁排骨<br/>Steamed Spare Rib with Black<br/>Beans<br/>蒸し豚スペアリブ<br/>ブラックビーンソース</p>                    |
| <p>時令上素餃<br/>Steamed Seasonal<br/>Vegetable Dumpling<br/>季節の野菜入り蒸し餃子</p>                        | <p>海鮮炸春捲<br/>Spring-rolls with<br/>Three Kinds of Seafood<br/>海鮮の揚げ春巻</p>                                | <p>叉焼包<br/>Steamed Barbecued<br/>Mochibuta Pork Bun<br/>もち豚の叉焼包</p>                                   |
| <p>鮮蝦肉菘韭菜餃<br/>Steamed Pork, Shrimp and<br/>Chinese Chive Dumpling<br/>豚肉と海老<br/>ニラの蒸し餃子</p>    | <p>鮮蝦炸雲吞<br/>Fried Shrimp Wonton with<br/>Sweet Chilli Sauce<br/>海老入り揚げワントンの<br/>スイートチリソース</p>           | <p>黒松露野菌餃<br/>Steamed Truffle and<br/>Mushroom Dumpling<br/>トリュフときのこの<br/>蒸し餃子</p>                    |
| <p>干貝帶子餃<br/>Steamed Scallop Dumpling<br/>帆立の蒸し餃子</p>   | <p>蜂巢炸芋角<br/>Deep-fried Taro and Duck Puff Dumpling<br/>鴨肉のタロ芋コロッケ</p>                                   | <p>香煎蘿蔔糕<br/>Pan-fried Radish Cake<br/>大根餅の香り焼き</p>   |
| <p>豆苗東星餃<br/>Steamed Chinese Spinach and<br/>Okinawa Star Grouper Dumpling<br/>豆苗と東星ハタの蒸し餃子</p> | <p>猪肉小龍包<br/>Pork Xiao-long-po Dumpling<br/>小籠包</p>  | <p>香蒸牛肉壳<br/>Beef Siu Mai<br/>牛肉焼壳</p>  |
| <p>潮州蒸粉菓<br/>Steamed Dumpling<br/>with Pork and Vegetables<br/>五目蒸し餃子</p>                       | <p>水晶海皇餃子<br/>Steamed Crystal Skin Dumpling<br/>with King Crab and Shrimp<br/>たらば蟹と海老の<br/>クリスタル蒸し餃子</p> | <p>豉汁蒸鳳爪<br/>Steamed Chicken Feet<br/>with Black Beans<br/>鶏モミジの豆鼓蒸し</p>                              |
| <p>香煎韭菜棵<br/>Pan-fried Shrimp and<br/>Green Chive Dumpling<br/>海老とニラ入り 餃子の香り焼き</p>              | <p>鮑魚仔焼壳<br/>Abalone Topped Steamed<br/>Pork and Shrimp Siu Mai<br/>鮑をのせた豚肉と海老の焼</p>                     |   |
| <p>豉油皇炒麵<br/>Wok-fried Noodles<br/>with Dark Soy Sauce<br/>香港麵の焼きそば</p>                         | <p>鮮蝦雲吞麵<br/>Noodle Soup<br/>with Shrimp Wonton<br/>海老ワントン入り<br/>香港細麵のスープヌードル</p>                        | <p>迷你糯米雞<br/>Steamed Glutinous Rice<br/>with Chicken and Dried Scallop<br/>鶏肉と干し貝柱の蒸しご飯<br/>蓮の葉包み</p> |

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。

廣 東 傳 統 午 餐  
TRADITIONAL CANTONESE MENU

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

金菇鮑絲搖柱羹

Shredded Abalone Soup with Mushrooms and Conpoy

鮑の細切りときのこの上湯とろみスープ

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

碧綠油泡帶子斑球

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

客家梅菜排骨

Braised Pork Spare Rib and Chinese Pickles  
豚スペアリブの梅菜煮込み

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

Wok fried Rice with King Crab and Lettuce

たらば蟹肉とレタス入りチャーハン

西袖子楊子柑露

Fresh Mango Cream with Sago and Grape Fruit

マンゴーココナッツミルク 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 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

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

小炒皇帶子象拔蚌

Stir fried Horse Clams and Scallops

香港海鮮市場スタイル ミル貝と帆立貝の炒め

金銀人參髭燉水魚

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

すっぽんと高麗人參の薬膳蒸しスープ

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

XO 醬姜葱爆和牛粒

Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with XO Sauce

和牛フィレ肉の XO ソース炒め

鮑汁荷葉蒸撈飯

Steamed Fried Rice with Abalone Wrapped in Lotus Leaf

鮑の汁で炒めた炒飯 蓮の葉包み

文華香芒果布甸

Fresh Mango Pudding

マンゴープリン

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours

香港小菓子

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

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 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。