

DINNER SET MENU

ディナーコースメニュー



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。

JADE
翡翠
「ジェイド」

黒松露皇帝蟹春巻
Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll
たらば蟹とトリュフの春巻

即烤京都片鴨巻
Duck Roll
Kyoto Yamashiro Farm Kyogamo and String Leek
京丹波町産 山城農産 京鴨と芽葱のダックロール

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

龍蝦粉絲
Braised Lobster with Glass Noodle
伊勢海老の春雨煮込み

上湯官燕
Braised Swallow's Nest
燕の巣の上湯煮込み

蠔皇扣吉浜鮑
Braised Aged Yoshihama Abalone
吉浜産干し鮑

豆豉炒和牛柳
Wok-fried Wagyu Tenderloin with Black Bean
和牛フィレ肉の豆豉炒め

錦上添花
SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle
錦上添花 頂湯香港麵

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

55,000

CRYSTAL

水晶

「クリスタル」

二十四節季春巻

Japanese 24 Micro Seasons Spring Roll

二十四節季春巻

口水黄尾魚

Yellow Tail with Sesame and Spicy Soy Sauce

よだれ鰯

即烤京都片鴨巻

Duck Roll

Kyoto Yamashiro Farm Kyogamo and String Leek

京丹波町産 山城農産 京鴨と芽葱のダックロール

干焼龍蝦球

Braised spiny Lobster with Chili Sauce

伊勢海老のチリソース

海味佛跳牆

“Buddha Jumps Over The Wall”

Double-boiled Superior Broth with Nagasaki Soft-shelled Turtle

海鮮佛跳牆

長崎県 島原養黿 黿の蒸しスープ

豆豉炒生蠔

Wok-fried Oyster with Black Bean

真牡蠣の豆豉炒め

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

酒釀甜梅菜燒鹿兒島黒牛肋肉

Braised Kagoshima Beef Rib with Chinese Pickled Vegetable

鹿兒島県黒牛リブソース 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

33,000

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。

AGATE
瑪 瑙

「アガット」

二十四節季春巻

Japanese 24 Micro Seasons Spring Roll

二十四節季春巻

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

豉油皇海虎蝦

Wok-fried King Tiger Prawn with Garlic

活車海老のフライドガーリック炒め 香港海鮮市場風

雪蟹蝦膠釀冬菇

Deep-fried Shiitake Mushroom Stuffed in Shrimp and Snow Crab

佐倉きのこ園の椎茸の海老とずわい蟹の合わせ焼き オリエンタルライムソース

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

姜葱蒸沖繩青衣

Steamed Okinawa Tusk Fish with Leek, Ginger and Sudachi

沖縄県産シロクラベラの葱生姜蒸し

上湯粉絲白菜仔

Superior Soup Braised Pak Choi with Glass Noodle and Dried Shrimp

広東白菜と春雨の上湯煮込み

羅定豆豉排骨拼椰香芋頭茸

Braised Pork Rib with Black Bean Sauce and 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

橙香牛腩香港麵

Braised Beef Rib with Hong Kong Noodle

鹿児島黒牛リブブロス煮込みの香港麵 ライムのアクセント

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

22,000

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

蜜汁叉烧

Barbecued Pork Honey Glazed

6,820

岩手県産プラチナポークの叉焼 実山椒の紹興酒漬け

即烤京都片皮鴨

Peking Duck Roll 4 Rolls

6,820

京丹波町産 山城農産 京鴨のダックロール 4本

魚子醬青葱姜味海蜇頭

Jelly Fish with Caviar and Green Onion

3,080

くらの頭の青葱と生姜和え キャビア添え

糖醋脆炸佐倉鮮冬菇

Deep-fried Sakura Fresh Shiitake Mushroom with Sweet Sour Sauce

3,080

佐倉産椎茸の甘酢ソース

避風塘豉油皇海虎蝦

Wok-fried Tiger Prawn with Fried Garlic and Soy Sauce

3,080

車海老のフライドガーリック炒め 香港海鮮市場風

金磚豆腐

Deep-fried Bean Curd Cube

1,980

西貢の豆腐の脆漿揚げ 金塊仕立て

黑富士有機雞蛋皇帝蟹

Tricked the Empress Dowager

4,180

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」

黒松露皇帝蟹春卷

Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll

5,500

たらば蟹とトリュフの春巻き

清蒸原條喜知次

Steamed Whole Hokkaido Rock Fish with Fish Soy Sauce

14,300

北海道産きんきの姿蒸し

 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 佐倉市きのご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
海鮮佛跳牆
長崎県 島原養黿 黿の蒸しスープ 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	
豉汁蒸元貝荳腐(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	
豉汁炒澳州龍蝦 	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 Beans in a Hot Pot
香港郷土料理 香り鶏と野菜のブラックビーン煮込み

4,180

羅定豆豉排骨拼椰香芋頭茸

Braised Pork Rib with Black Bean Sauce and 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

4,180

糖醋咕嚕肉

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

5,280

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

5,280

黑椒炒和牛柳(200g)

Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Hong Spices Kampot Black Pepper (200g)
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

18,700

 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。

VEGETABLES 時令蔬菜

野菜料理

自選擇時蔬/煮法

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 Vegetables

3,080

レタスと野菜の炒飯

元貝蛋白炒飯  

Egg White Fried Rice with Scallops

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