## WEEKDAY LUNCH SET MENU

平日ランチコースメニュー



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 ぬVegan **Y** Vegetarian **A** Lactose Free

※グルテンフリー **ぬ**ビーガン **Y**ベジタリアン **A** 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。

### ORCHID **蘭 花**

「オーキッド」

#### 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★

Straw Smoked Kyoto Duck and Foie gras Roll 京都山城農産「京鴨」の藁焼きとフォアグラの北京ダック

#### 避風塘炒蝦夷鮑貳

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

#### 干焼青蟹海虎蝦貳

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和

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

#### 金鑲銀海鮮炒飯紅

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

## PEONY 牡 丹

「ペオニー」

#### 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

帯子炒鮮奶≫ Trick the Empress Wok-fried Scallop and Kurofuji Egg White 西太后を騙した蟹玉の始まり 黒富士農場卵と帆立貝の卵白炒め

脆皮炸春巻 Japanese 24 kinds of Micro Seasons Spring Roll 二十四節気春巻き

#### 避風塘炒海虎蝦貳

Hong Kong Sai Kung Style Wok-fried Tiger Prawn with Fried Garlic 活車海老のフライドガーリック炒め 香港西貢スタイル

### 洋紫荊上湯皇帝蟹』

Hong Kong National Flag SENSE Superior Soup with Egg White Bauhinia and King Crab SENSE 上湯スープ 香港の花 洋紫荊仕立て たらば蟹

#### 馬来盞炒魷魚貳

Wok-fried Squid with Shrimp Sauce 北海道産するめ烏賊の馬来盞炒め

#### 青檸檬黑醋豬頸肉膩

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

#### 北海道雪蟹雲吞麵膩

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

ROSE 玫瑰

#### 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

#### 清蒸沖縄尾長鯛

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淡瓜紅丫业

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

#### 八珍甜醋古老鶏膩

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

#### 橙香牛腩香港麵▮

Braised Beef Rib with Hong Kong Noodle 鹿児島産黒牛リブロース煮込みの香港麺 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

### DESSERT 甜 品

デザート

#### 今古杏仁甜蜜溪

#### 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 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

#### 當紅蜜香鮮西瓜露

Watermelon Purée with Lemon Jelly and Mint Flavoured Kiwi Sauce すいかピュレ 檸檬ジュレ キウイとミントのソース (追加料金を頂載いたします +880) (Supplement Charge +880)

#### "甜"仏跳牆溪直

#### 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 前 菜

魚子醬青葱姜味海蜇頭♪ Jelly Fish with Caviar and Green Onion 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』 Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll たらば蟹とトリュフの春巻き	5,500
黒富士有機鶏蛋皇帝蟹≫ Tricked the Empress Dowager 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」	4,180
<mark>即烤京都片皮鴨』</mark> Peking Duck Roll 4 Rolls 京丹波町産 山城農産 京鴨のダックロール 4 本	6,820
避風塘豉油皇炒大海虎蝦斯 Deep-fried King Sea Tiger Prawn with Garlick and Soy Sauce 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
西貢脆漿鮑魚瓜 Sai Kun Style Deep-fried Crispy Abalone Ezo Awabi with Fried Garlick 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剤 Deep-fried Sakura Fresh Shiitake Mushroom with Sweet Sour Sauce 佐倉産椎茸の甘酢ソース	2,420
金磚豆腐剤 Deep-fried Bean Curd Cube 西貢の豆腐の脆漿揚げ 金塊仕立て	2,420

### BROTH AND SOUP 湯 及 羹

海味極品佛跳牆巡測 "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	13,200
黄耳楡耳竹笙鮮冬菇斎燉湯※巡マ』 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 佐倉市きのこ園直送椎茸の蒸しスープ	7,480
竹絲鶏何首鳥瑤柱燉湯溪町 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
<u>絶絲黒醋酸辣羹</u> Hot and Sour Soup with Abalone Ezo Awabi 蝦夷鮑の細切り入り 黒酢酸辣湯	7,480
上湯官燕(40g) 順 Superior Soup with Swallow Nest (40g) 燕の巣の上湯スープ	13,200
頂湯燉官燕瓜 Double Boiled Souperior Soup with Swallow Nest (40g) 燕の巣の頂湯蒸しスープ	15,180

### SEA FOOD 海 鮮

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

※Gluten Free & Vegan YVegetarian 和Lactose Free ※グルテンフリー & ビーガン Yベジタリアン 和ラクトースフリー

### SEA FOOD 海 鮮

糖醋沖縄青衣』 Deep-fried Okinawa Tusk Fish with Sweet and Sour Sauce 沖縄産シロクラベラの甘酢ソース	6,380
香芒沖縄青衣 Deep-fried Okinawa Tusk Fish with Mango Mayonnaise Sauce 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
豆豉炒沖縄青衣斯 Wok-fried Okinawa Tusk Fish with Black Bean 沖縄県産シロクラベラの豆豉炒め	6,380
龍蝦湯乾焼龍蝦』 Spiny Lobster Broth Braised Spiny Lobster with Chili Sauce 伊勢海老のチリソース	19,800
龍蝦湯馬来盞龍蝦粉絲♪ Spiny Lobster Broth Braised Spiny Lobster with Grass Noodle 伊勢海老と春雨の馬来盞煮込み	19,800
香芒龍蝦 Deep-fried Spiny Lobster with Mango Mayonnaise Sauce 伊勢海老のマンゴーマヨネーズソース	19,800
<mark>蠔皇扣乾鮑順</mark> Braised Aged Abalone Ezo Awabi 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> 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	7,480

### CHICKEN 鶏 肉

朝天辣椒公爆腰果炒鶏球』 Kung Pao Style Sautéed Chicken and Cashew Nuts Vegetables with Chinese Aged Chili 鶏腿肉の朝天唐辛子甘辛炒め	5,280
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	5,280
家郷豆豉滑鶏煲剤 Traditional Style Braised Chicken with Black Bean in Hot Pot 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
馬友鶏粒豆腐煲剤 Braised Chicken and Deep-fried Tofu with Salty Fish 豆腐と鶏腿肉の馬友煮込み	4,180
PORK <b>豚肉</b>	
糖醋咕嚕肉瓜 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
鎮江黒醋豬頸肉町 Deep-fried Pork with Black Vinegar Sauce 山百合ポークネックの黒酢酢豚	5,280
BEEF 牛肉	
黒椒炒和牛柳町 Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Hong Spices Kampot Black Pepper A4 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	9,900
豆豉炒和牛柳瓜 Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Black Bean A4和牛フィレ肉 香港八珍豆豉炒め	9,900

※Gluten Free & Vegan YVegetarian \*\*Lactose Free \*\* グルテンフリー & ビーガン Y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。

# VEGETABLE **野**菜

<mark>蒜蓉炒芥藍※@Y</mark> 紅 Stir-fried Chinese Kale with Garlic カイランのにんにく炒め	2,420	
馬拉盞炒芥藍』 Stir-fried Chinese Kale with Shrimp Sauce カイランの馬拉盞炒め	2,420	
清炒通菜×火車 Stir-fried Morning Glory with Salt 空心菜の塩炒め	2,420	
馬拉盞炒通菜』 Stir-fried Morning with Shrimp Sauce 空心菜の馬拉盞炒め	2,420	
<mark>蒜蓉炒通菜×炒~紅</mark> Stir-fried Morning Glory with Garlic 空心菜のにんにく炒め	2,420	
姜茸炒通菜※&VAI Stir-fried Morning Glory with Ginger 空心菜の生姜炒め	2,420	
<mark>蒜蓉炒小棠菜※必丫』</mark> Stir-fried Pak Choi with Garlic 青梗菜のにんにく炒め	2,420	
清炒小棠菜×&ツゴ Stir-fried Pak Choi with Salt 青梗菜の塩炒め	2,420	
<mark>瑤柱扒小棠菜』</mark> Stir-fried Pak Choi with Aged Scallop Sauce 青梗菜の干し貝柱ソース	2,420	
TOFU 豆腐		
朝天辣椒公爆豆腐 <b>ア</b> 紅 Kung Pao Style Deep-fried Tofu with Chinese Aged Chili 揚げ豆腐の朝天唐辛子甘辛炒め	4,180	
豆豉蒸豆腐 <b>ア</b> 派 Steamed Tofu with Black Bean Sauce 豆腐の豆豉蒸し	2,420	

※Gluten Free **&** Vegan **Y** Vegetarian  **f** Lactose Free  **※**グルテンフリー  **ぬ**ビーガン **Y**ベジタリアン **f** ラクトースフリー

### RICE AND NOODLES 飯及麺

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

#### 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 今と昔の杏仁豆腐 杏仁豆腐と蓮の実入り杏仁茶 1,760

#### 文華香芒果布甸巡

Mango Pudding マンゴープリン

1,760

#### 當紅蜜香鮮西瓜露

Watermelon Purée with Lemon Jelly and Mint Flavoured Kiwi Sauce すいかピュレ 檸檬ジュレ キウイとミントのソース 2,640

#### "甜"仏跳牆

#### 東方木瓜燉雪蛤燕窩亀冷膏凇和

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 雪耳とオリエンタルフルーツのスイートスープ

4.180

※Gluten Free & Vegan YVegetarian \*\*Lactose Free \*\* グルテンフリー & ビーガン Yベジタリアン \*\*エラクトースフリー

