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。

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。



「オーキッド」

精選蒸點三輝』

Selected Three kinds of Steamed Dim Sum 蒸し点心三種

魚子醬海擔翡翠障泥魷魚

Wok-fried Squid with Hokkaido Sea Urchin and Caviar アオリイカの紫蘇炒め 北海道産バフンウニとキャビア

百香青檸檬糖醋脆炸尾長鯛

Deep-fried Red Snapper with Oriental Lime Sweet Sour Sauce 沖縄産尾長鯛のオリエンタルライム糖醋

海味佛跳牆巡貳

"Buddha Jumps Over The Wall"
Double-boiled Superior Broth with Nagasaki Soft-shelled Turtle
Abalone, Aged Scallop, and Whelk
海鮮佛跳牆 長崎県 島原養鼈 鼈の蒸しスープ 干し貝柱 鮑 螺貝

港味蠔皇扣蝦夷鮑魚瓜

Hong Kong Aged Seafood and Oyster Broth Braised Ezo Abalone 香港の海の乾貨と活蝦夷鮑のオイスターソース煮込み

酒釀甜梅菜燒鹿児島黑牛肋肉拼芋角矿

Braised Kagoshima Beef Rib with Chinese Pickled Vegetable and Deep-fried Taro Puff 鹿児島黒牛リブロース 酒粕と広東甜梅菜煮込み 和牛の芋角

京都火鴨絲葱油麵

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

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」

精選蒸點三輝重

Selected Three kinds of Steamed Dim Sum 蒸し点心三種

黑富士有機鶏蛋皇帝蟹※

Tricked the Empress Wok-fried King Crab and Egg White 試大氏を賄したかに玉のかまり、用宮七典提オーガーック卵したらど

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」

竹絲鶏何首鳥瑤柱燉湯×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」 島骨鶏と何首島 干し貝柱と当帰 髪菜の蒸しスープ

避風塘豉油皇海虎蝦』

Wok-fried Tiger Prawn with Fried Garlic and Soy Sauce 車海老のフライドガーリック炒め 香港海鮮市場風

羅定豆豉排骨拼椰香芋頭茸朮

Braised Pork Rib with Black Bean with Coconut Flavour Taro Yam 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

横綱大蜆炒飯▲

Fried Rice with Hakodate YOKOZUNA ASARI Clam 函館の横綱浅利炒飯

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

ROSE 玫瑰

「ローズ」

精選蒸點三輝』

Selected Three kinds of Steamed Dim Sum 蒸し点心三種

野菌醬豉汁沖縄青衣心

Braised Okinawa Tusk Fish with Black Bean and Aged Mushroom Sauce 沖縄魚久の青衣 香港産豆豉と乾燥きのこ醤煮込み

黄耳榆耳竹笙鮮冬菇斎燉湯刈紅火业

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

八珍甜醋古老鶏紅

Tangerine Flavoured Sweet and Sour Chicken with Spring Potato 鶏腿肉と新じゃが芋の香港八珍黒酢酢鶏

北海道雪蟹雲吞麵膩

Blue Angel Shrimp and Snow Crab Wonton with Noodle Soup ずわい蟹と天使海老の雲呑麺

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

DESSERT 甜 品

デザート

今古杏仁甜蜜溪

蜜糖鮮磨杏仁荳腐垪百合干蓮子杏仁茶

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

蜜柑慕絲配西米露

Dekopon Mousse with Tapioca in Coconuts Milk でこぽんのムース タピオカ入りココナッツミルク

"甜"仏跳牆溪道

東方木瓜燉雪蛤燕液亀冷膏

HongKong 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

CHEF RECOMENDATION 主 厨 精 選 推 介

料理長お薦め

<mark>芙蓉皇帝蟹≫</mark> Wok-fried Egg White with King Crab 西太后を騙したかに玉の始まり 黒富士農場卵とたらば蟹の「蟹玉」	3,080
避風塘豉油皇海虎蝦』 Wok-fried Tiger Prawn with Fried Garlic and Soy Sauce 車海老のフライドガーリック炒め 香港海鮮市場風	3,080
馬来盞炒障泥烏賊 Wok-fried Squid with Shrimp Paste アオリイカの下足の馬来盞炒め	3,080
魚子醬海擔翡翠障泥魷魚瓜 Wok-fried Squid with Hokkaido Sea Urchin and Caviar アオリイカの紫蘇炒め 北海道産バフンウニとキャビア	3,080
百香青檸檬糖醋脆炸尾長鯛剤 Deep-fried Red Snapper with Oriental Lime Sweet Sour Sauce 沖縄県産尾長鯛のオリエンタルライム糖醋	3,080
豆豉炒海螺片』 Wok-fried Turban Shell with Black Bean 活栄螺の豆豉炒め	3,520
羅定豆豉排骨拼椰香芋頭茸剤 Braised Pork Rib with Black Bean with Coconut Flavour Taro Yam 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
糖醋青衣球』 Deep-fried Okinawa Tusk Fish with Sweet Sour Sauce 沖縄県産シロクラベラの甘酢ソース	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

酒醸甜梅菜焼牛肋肉拼芋角瓜 Braised Beef Rib with Chinese Pickled Vegetable and Deep-fried Taro Puff 和牛リブロース 酒粕と広東甜梅菜煮込み 和牛の芋角	6,380
港味蠔皇扣蝦夷鮑魚斯 Hong Kong Aged Seafood and Oyster Broth Braised Ezo Abalone 香港の海の乾貨と活蝦夷鮑のオイスターソース煮込み	7,480
鼓汁炒本地龍蝦』 Wok-fried Spiny Lobster with Black Bean 伊勢海老の豆豉炒め	13,200
龍蝦湯本地龍蝦粉絲製剤 Wok-braised Spiny Lobster with Glass Noodle 伊勢海老と春雨の土鍋炒め	13,200
野 <mark>菌醤豆豉炒和牛柳</mark> Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Black Bean and Mushroom Sauce A4 和牛フィレ肉 五種の乾燥茸のソースと豆豉炒め	13,200
古法神野吉浜干鮑町 Braised KANNO Yoshihama Aged Abalone 神野吉浜干し鮑の煮込み	33,000

※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



金磚豆腐 必ド Deep-fried Bean Curd Cube 西貢の豆腐の脆漿揚げ 金塊仕立て	2,420
糖醋脆炸佐倉鮮冬菇必ず Deep-fried Sakura Fresh Shiitake Mushroom with Sweet Sour Sauce 佐倉産椎茸の甘酢ソース	3,080
双海蜇』 Two kinds of Jellyfish くらげ2種盛り合わせ	3,520
生菜包松子海皇崧』 Stir-fried Shrimp and Scallop Diced with Vegetable in Lettuce Cup (4 each) 海老と帆立貝の炒め レタスカップ包み(4 個)	4,180



<u>絶終黒醋酸辣羹</u> Hot and Sour Soup with Abalone 鮑の細切り入り 黒酢酸辣湯	7,480
黄耳楡耳竹笙鮮冬菇斎燉湯※巡丫』 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 炎』 Double-boiled Black Bone Chicken and Chinese Herbs 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
海味極品佛跳牆巡測 "Buddha Jumps Over The Wall" Double-boiled Superior Broth With Nagasaki Soft-Shelled Turtle, Abalone, 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 鮑 螺貝	11,800
美蓉上湯皇帝蟹官燕瓜 Swallow's Nest and King Crab with Superior Soup たらば蟹と燕の巣の芙蓉上湯スープ	13,200
上湯官燕 (40g) 順 Superior Soup with Swallow Nest (40g) 燕の巣の上湯スープ	13,200



豉汁蒸元貝荳腐(2 件)♪ Steamed Bean Curd and Scallop with Black Bean 豆腐と帆立の重ね蒸し ブラックビーン	2,640
清蒸青衣柳(浄肉 80g)』 Steamed Okinawa Tusk Fish with Fish Soy Sauce (80g) 沖縄県産シロクラベラの葱生姜蒸し	3,080
豆豉炒海虎蝦帯子』 Wok-fried Tiger Prawn and Scallop with Black Bean 車海老と帆立貝のブラックビーン炒め	4,180
<mark>韮黄炒元貝(4件) 変』</mark> Wok-fried Scallop with Yellow Chive 帆立貝の黄韮炒め	5,280
糖醋脆炸佐倉鮮冬菇咕嚕肉剤 Deep-fried Pork and Shiitake Mushroom with Sweet Sour Sauce 山百合ポークネックと佐倉きのこ園の椎茸の酢豚	4,180
公爆腰果炒鶏球 Kung Pao Style Sautéed Chicken and Cashew Nuts 鶏腿肉とカシューナッツの甘辛炒め	4,180
家郷豆豉滑鶏煲♪ Traditional Style Braised Chicken with Black Bean in 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
黒椒炒和牛柳(200g) ゴ Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Hong Spices Kampot Black Pepper (200g) 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	13,200



野菜料理

自選擇時蔬/製造

Your Choice of Chinese Vegetables and Cooking Style. Please ask your server about today's availability. 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。

3.080

VEGETABLE

Morning Glory 通菜

空心菜

豆苗 Pea Sprout

豆苗

芥藍菜 "Kairan" Chinese Broccoli

芥藍チャイニーズブロッコリー

Pak Choi 小唐菜

チンゲンサイ

COOKING STYLE

Stir-fried with Saltxxx Y 清炒

塩炒め

蒜蓉炒

にんにく炒め

Stir-fried with Ginger ** ** ** ** *** 薑蓉炒

生姜炒め

Stir-fried with Spicy Shrimp Sauce 馬拉盞炒

海老みそ炒め

Stir-fried with Conpoy and Oyster Sauce 瑤柱扒

干し貝柱ソース

★Gluten Free

 ↓ Vegetarian

 ↓ Lactose Free

RICE AND NOODLES 飯及麺

麺飯類

生菜素菜炒飯 単 マ』 Fried Rice with Lettuce and Vegetable レタスと野菜の炒飯	3,080
元貝蛋白炒飯芝斯 Egg White Fried Rice with Scallop 帆立貝と脆米の卵白炒飯	4,180
皇帝蟹肉生菜炒飯巡測 Fried Rice with King Crab Meat and Lettuce たらば蟹肉とレタス炒飯	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
<mark>韮黄銀芽豉油皇炒麵順</mark> Stir-fried Noodle with Yellow Chive and Bean Sprout 黄韮 もやし入り香港スタイルの醤油風味焼きそば	3,080
京都火鴨絲葱油麺(需時 20 分鐘)』 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

DESSERT **甜 品** デザート

今古杏仁甜蜜溪 蜜糖鮮磨杏仁荳腐垪百合干蓮子杏仁茶 Modern & Classic Almond Pudding in Two-ways 1.760 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 文華香芒果布料 Mango Pudding 1,760 マンゴープリン 蜜柑慕絲配西米露 Dekopon Mousse with Tapioca in Coconuts Milk 1.760 でこぽんのムース タピオカ入りココナッツミルク "甜"仏跳牆 東方木瓜燉雪蛤燕液亀冷膏凇紅 Hongkong Style Sweet Soup 4,180 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

