

WEEKEND LUNCH SET MENU

週末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  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。

ORCHID
蘭 花

「オーキッド」

精選蒸點三輝

Selected Three kinds of Steamed Dim Sum

蒸し点心三種

魚子醬海膽翡翠障泥魷魚

Wok-fried Squid with Hokkaido Sea Urchin and Caviar

アオリイカの紫蘇炒め 北海道産パ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

“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 島原養鰺 鰺の蒸しスープ 干し貝柱 鮑 螺貝

港味蠔皇扣蝦夷鮑魚

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

酒釀甜梅菜燒鹿兒島黒牛肋肉拼芋角

Braised Kagoshima Beef Rib with Chinese Pickled Vegetable and Deep-fried Taro Puff

鹿兒島黒牛リブブロス 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 京鴨出汁の香港細麵

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

22,000

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。

DESSERT

甜品

デザート

今古杏仁甜蜜

蜜糖鮮磨杏仁荳腐餅百合干蓮子杏仁茶

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

蜜柑慕絲配西米露

Dekopon Mousse with Tapioca in Coconuts Milk

でこぼんのムース 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龜冷膏

HongKong 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 雪耳と龜冷膏

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)

PLATINUM BAUHINIA 白金色洋紫荊飲茶餐

『プラチナバウヒニア』飲茶のオーダーブッフェコース

湯

Please choose one soup from below
下記よりスープ一品をお選びください

極品佛跳牆 ❷❸

“Buddha Jumps Over The Wall” Double-boiled Superior Broth
with Abalone, Aged Scallop, Black Bone Chicken and Whelk
干し貝柱 烏骨鶏 つぶ貝 鮑の蒸しスープ 佛跳牆

or

皇帝蟹肉上湯海苔扒蒸蛋 ❸

Superior Soup with Seaweed and Egg Custard
広東式茶碗蒸し たらば蟹と青海苔の上湯スープ

or

黄耳榆耳竹笙鮮冬菇齋燉湯 ❷❸❹❺

Double-boiled Mushroom Soup with Premium Dried Mushroom and Chinese Dried Fruit
黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸と椎茸の蒸しスープ

廚師精選高級蒸點三種

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・XO 龍蝦帶子餃・魚子醬燒賣

Steamed Dumpling with Truffle and Egg White
Spiny Lobster and Scallop Dumpling with House-made XO Sauce
Steamed Siu Mai with Iwate “Platinum” Pork and Caviar
トリュフと卵白の蒸し餃子・伊勢海老と帆立の蒸し餃子 自家製 XO ソース風味
岩手県産プラチナポークとキャビアの焼売

香芒果大蝦球 ❷

Deep-fried King Prawn with Mango Mayonnaise
海老のマンゴーマヨネーズソース

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

Please choose one dessert
デザートを一品お選びください

東方冰糖水凍荳腐/文華貴妃香芒凍布甸/西米露/紅豆沙/西袖子楊子柑露

Almond Pudding / Mango Pudding / Tapioca in Coconut Milk
Red Bean Sweet Soup / Mango Coconut Cream with Grapefruit
杏仁豆腐・マンゴープリン・タピオカ入りココナッツミルク❷

小豆のお汁粉❷❸

マンゴーココナッツクリーム グレープフルーツ入り❷

13,200

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。

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

XO 魷魚餃

Steamed Squid Dumpling
烏賊と XO 醬の蒸し餃子

蒜香貢菜牛肉餃

Steamed Beef Dumpling
牛肉と山くらげの蒸し餃子

猪肉小龍包

Pork Xiao-long-po Dumpling
小龍包

水晶海皇餃子

Steamed Crystal Skin Dumpling
with Snow Crab and Shrimp
ずわい蟹と海老のクリスタル蒸し餃子

魚仔燒売

Steamed Pork and Shrimp Siu Mai
豚肉と海老の燒売

黑松露野菌餃

Steamed Truffle and Mushroom Dumpling
トリュフときのこの蒸し餃子

豉汁排骨

Steamed Spare Rib with Black Beans
蒸し豚スペアリブ ブラックビーンソース

叉燒包

Steamed Barbecued Pork Bun
叉燒包

豉汁蒸鳳爪

Steamed Chicken Feet with Black Beans
鶏もみじの豆鼓蒸し

香煎鮮蝦韭菜粿

Pan-fried Shrimp and Green Chive Dumpling
海老とにら入り餃子の香り焼き

咸水角

Deep-fried Pork and Shrimp Dumpling
ハムスイコウ

海鮮炸春捲

Spring-rolls with Three Kinds of Seafood
海鮮の揚げ春巻き

藍天使蝦多士

Deep-fried Shrimp Toast
天使海老のハートーシー

香煎蘿蔔糕

Pan-fried Radish Cake
大根餅の香り焼き

豉油皇蒜香煎大蝦

Deep-fried King Prawn
with Garlic and Chinese Soy Sauce
海老の香り揚げ 香港海鮮市場スタイル

籠仔蒸迷你鮮魚

Steamed Seasonal Fish with Fish Soy Sauce
鮮魚の蒸籠蒸し

鮮蝦雲吞麵

Noodle Soup with Shrimp Wonton
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

籠仔蒸荷香咸魚肉餅蒸飯

Steamed Rice with Salted Fish
馬友とひき肉の蒸籠蒸しご飯

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

芙蓉皇帝蟹

Wok-fried Egg White with King Crab

3,080

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」

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

馬來盞炒障泥烏賊

Wok-fried Squid with Shrimp Paste

3,080

アオリイカの下足の馬來盞炒め

魚子醬海膽翡翠障泥魷魚

Wok-fried Squid with Hokkaido Sea Urchin and Caviar

3,080

アオリイカの紫蘇炒め 北海道産パ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

3,080

沖縄県産尾長鯛のオリエンタルライム糖醋

豆豉炒海螺片

Wok-fried Turban Shell with Black Bean

3,520

活榮螺の豆豉炒め

羅定豆豉排骨拼椰香芋頭茸

Braised Pork Rib with Black Bean with Coconut Flavour Taro Yam

4,180

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

糖醋青衣球

Deep-fried Okinawa Tusk Fish with Sweet Sour Sauce

4,180

沖縄県産シロクラベラの甘酢ソース

錦上添花

SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle

4,180

錦上添花 頂湯香港麵

酒醸甜梅菜焼牛肋肉拼芋角 	Braised Beef Rib with Chinese Pickled Vegetable and Deep-fried Taro Puff 和牛リブコース 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 	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
豉汁炒本地龍蝦 	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  	Wok-braised Spiny Lobster with Glass Noodle 伊勢海老と春雨の土鍋炒め	13,200
野菌醬豆豉炒和牛柳	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 	Braised KANNO Yoshihama Aged Abalone 神野吉浜干し鮑の煮込み	33,000

 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。

APPETIZER
餐 前 小 食
前菜

金磚豆腐   

Deep-fried Bean Curd Cube

2,420

西貢の豆腐の脆漿揚げ 金塊仕立て

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

双海蜇 

Two kinds of Jellyfish

3,520

くらげ2種盛り合わせ

生菜包松子海皇焗 

Stir-fried Shrimp and Scallop Diced with Vegetable in Lettuce Cup (4 each)

4,180

海老と帆立貝の炒め レタスカップ包み(4個)

BROTH AND SOUP
湯 及 羹
スープ

鮑絲黑醋酸辣羹 

Hot and Sour Soup with Abalone

7,480

鮑の細切り入り 黒酢酸辣湯

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

7,480

黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸 白木耳 佐倉市きのこと園直送椎茸の蒸しスープ

竹絲鷄何首烏瑤柱燉湯  

Double-boiled Black Bone Chicken and Chinese Herbs Soup with Aged Scallop

7,480

「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

海味極品佛跳牆  

“Buddha Jumps Over The Wall” Double-boiled Superior Broth

With Nagasaki Soft-Shelled Turtle, Abalone, Aged Scallop

11,800

海鮮佛跳牆

長崎県 島原養龜 龜の蒸しスープ 干し貝柱 鮑 螺貝

芙蓉上湯皇帝蟹官燕 

Swallow's Nest and King Crab with Superior Soup

13,200

たらば蟹と燕の巢の芙蓉上湯スープ

上湯官燕(40g) 

Superior Soup with Swallow Nest (40g)

13,200

燕の巢の上湯スープ

 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。

MAIN
主菜
メイン料理

豉汁蒸元貝荳腐(2件) ㊦	
Steamed Bean Curd and Scallop with Black Bean	2,640
豆腐と帆立の重ね蒸し ブラックビーン	
清蒸青衣柳(浄肉 80g) ㊦	
Steamed Okinawa Tusk Fish with Fish Soy Sauce (80g)	3,080
沖縄県産シロクラベラの葱生姜蒸し	
豆豉炒海虎蝦帶子 ㊦	
Wok-fried Tiger Prawn and Scallop with Black Bean	4,180
車海老と帆立貝のブラックビーン炒め	
韭黄炒元貝 (4件) ㊦	
Wok-fried Scallop with Yellow Chive	5,280
帆立貝の黄韭炒め	
糖醋脆炸佐倉鮮冬菇咕嚕肉 ㊦	
Deep-fried Pork and Shiitake Mushroom with Sweet Sour Sauce	4,180
山百合ポークネックと佐倉きのこ園の椎茸の酢豚	
公爆腰果炒鷄球	
Kung Pao Style Sautéed Chicken and Cashew Nuts	4,180
鷄腿肉とカシューナッツの甘辛炒め	
家郷豆豉滑鷄煲 ㊦	
Traditional Style Braised Chicken with Black Bean in Hot Pot	4,180
香港郷土料理 香り鷄と野菜のブラックビーン煮込み	
黑椒炒和牛柳(200g) ㊦	
Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Hong Spices Kampot Black Pepper (200g)	13,200
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	

VEGETABLES 時令蔬菜

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.

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
芥藍菜	"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 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  	3,080
Fried Rice with Lettuce and Vegetable レタスと野菜の炒飯	
元貝蛋白炒飯  	4,180
Egg White Fried Rice with Scallop 帆立貝と脆米の卵白炒飯	
皇帝蟹肉生菜炒飯  	6,380
Fried Rice with King Crab Meat and Lettuce たらば蟹肉とレタス炒飯	
蒜香生菜 A4 和牛炒飯 	7,580
Fried Rice with A4 Wagyu Tenderloin and Lettuce A4 和牛フィレ肉とレタスの炒飯	
韭黄銀芽豉油皇炒麵 	3,080
Stir-fried Noodle with Yellow Chive and Bean Sprout 黄韭 もやし入り香港スタイルの醤油風味焼きそば	
京都火鴨絲葱油麵 (需時 20 分鐘) 	4,180
Kyoto Duck Broth Noodle Shredded Barbecued Kyoto Duck and Kujyo Leek 京鴨と九条葱 京鴨出汁の香港細麵	

DESSERT
甜品
デザート

今古杏仁甜蜜

蜜糖鮮磨杏仁荳腐餅百合干蓮子杏仁茶

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

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

でこぼんのムース 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龜冷膏

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

 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