# 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。

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

# 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

# 文華香芒果布甸敦

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)

# PLATINUM BAUHINIA 白金色洋紫荊飲茶餐

『プラチナバウヒニア』飲茶のオーダブッフェコース

湯

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

#### 極品佛跳牆 溪紅

"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 👚

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斎燉湯 巡巡下前

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

#### 廚師精選高級蒸點三輝

Three kinds of Premium Steamed Dim Sum プレミアム蒸し餃子三種

#### 黑松露炒鮮奶餃·X○龍蝦带子餃·魚子醬焼賣

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 ※

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

#### 東方冰糖水凍蓋腐/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※ 小豆のお汁粉※※

マンゴーココナッツクリーム グレープフルーツ入りぬ

#### 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

X○ 魷魚餃

Steamed Squid Dumpling 烏賊と XO 醤の蒸し餃子

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

魚仔焼売

Steamed Pork and Shrimp Siu Mai 豚肉と海老の焼売

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 叉焼包

豉汁蒸鳳爪

Steamed Chicken Feet with Black Beans 鶏もみじの豆鼓蒸し 香煎鮮蝦韮菜棵

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 鮮魚の蒸篭蒸し

鮮蝦雲吞麵

Noodle Soup with Shrimp Wonton 海老ワンタン入り香港細麺のスープヌードル

迷你糯米鶏

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 馬友とひき肉の蒸篭蒸しご飯

# 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

<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
馬来盞炒障泥鳥賊 Wok-fried Squid with Shrimp Paste アオリイカの下足の馬来盞炒め	3,080
魚子醬海塘翡翠障泥魷魚瓜 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』 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
<u>豆豉炒海螺片♪「</u> 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』 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町 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芝重 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 <b>必ド</b> 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 <b>炎』</b> 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



<mark>豉汁蒸元貝荳腐(2件)♪</mark> 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
<u>豆豉炒海虎蝦帯子』</u> 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瓜 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
<del>公爆腰果炒鶏球</del> 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
黑椒炒和牛柳(200g) IN Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Hong Spices Kampot Black Pepper (200g)	13,200

A4 和牛フィレ肉 ホン・スパイシス カンポットブラックペッパー炒め



#### 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

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 Saltww/1

塩炒め

蒜蓉炒 Stir-fried with Garlicx必少小

にんにく炒め

薑蓉炒 Stir-fried with Ginger※※丫章

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 \*\*メグルテンフリー \*\*ゼーガン Vベジタリアン \*\*ブラクトースフリー

# RICE AND NOODLES 飯及麺

麺飯類

生菜素菜炒飯 <b>単</b> 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 **鉛 品** デザート

# 今古杏仁甜蜜※ 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

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

