

WEEKEND LUNCH SET MENU

週末ランチコースメニュー

 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」

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卷

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

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

“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 島原養黿 黿の蒸しスープ 干し貝柱 蝦夷鮑

干燒青蟹海虎蝦

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

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

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

24,200

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。

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

當紅蜜香鮮西瓜露

Watermelon Purée with Lemon Jelly and Mint Flavoured Kiwi Sauce

すいかピューレ 檸檬ジュレ キウイとミントのソース

(追加料金を頂戴いたします +880)

(Supplement Charge +880)

“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)

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 ㊄

"Buddha Jumps Over The Wall" Double-boiled Superior Broth
With Abalone Ezo Awabi, Aged Scallop and Whelk
干し貝柱 つぶ貝 蝦夷鮑の蒸しスープ 佛跳牆

or

皇帝蟹肉上湯海苔扒蒸蛋 ㊄

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 ㊄㊄㊄

Double-boiled Mushroom Soup with Premium Dried Mushroom and Chinese Dried Fruit
乾燥茸と広東ドライフルーツの蒸しスープ

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

鮑魚芫茜餃・XO 醬龍蝦帶子餃・和牛羊肚菌餃

Steamed Dumpling with Ezo Awabi Abalone and Coriander
Steamed Dumpling with Scallops and House-made XO Sauce
Steamed Dumpling with Wagyu Beef Fillet and Morel

蝦夷鮑とインサイの蒸し餃子・伊勢海老と帆立の蒸し餃子 自家製 XO ソース風味
和牛ヒレ肉とモリーユ茸の蒸し餃子

如意食飲茶

Dim Sum Chef Hideaki Hayashi Hand Made Dim Sum Selection
Unlimited Dim Sum, Rice and Noodle Dish
センス點心長 林秀晃の手作り点心・麵料理・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㊄/紅豆沙㊄㊄/蜜瓜西米露

Almond Pudding / Mango Pudding / Tapioca in Coconut Milk
Red Bean Sweet Soup / Melon Coconuts Milk Soup

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

メロンのココナッツミルク

14,000

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。

DIM SUM SELECTION

飲茶セレクション

黒松露炒鮮奶餃

Steamed Dumpling with Truffle
and Egg White
トリュフと卵白の蒸し餃子

XO 醬魷魚餃

Steamed Squid Dumpling
烏賊と XO 醬の蒸し餃子

牛肉餃

Steamed Beef Dumpling
牛肉と黒にんにくの蒸し餃子

小籠包

Pork Xiao-long-po Dumpling
小籠包

天人花餃

Steamed Snow Crab
and Shrimp Dumpling
ずわい蟹と海老の蒸し餃子

魚仔燒売

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

黒松露野菌餃

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

咸菜猪肚

Pork Stomach
with Bean Curd Skin and White Pepper
豚ガツと湯葉の煮込み

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

麵包絲炸蟹钳

Deep-fried Crab Claw with Kadayif
蟹爪のカダイフ巻き揚げ

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

蝦多士

Deep-fried Shrimp Toast
ハートーシー

香煎蘿蔔糕

Pan-fried Radish Cake
大根餅の香り焼き

蒜茸粉絲蒸蝦

Steamed King Prawn with Garlic
海老のニンニク蒸し

蠔油鮮竹卷

Steamed Bean Curd Sheet Roll
with Oyster Sauce
細切り野菜と海老の湯葉巻き
オイスターソース煮込み

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

香港粥

Congee
腐竹と干し貝柱の香港粥

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

3,080

くらげの頭の青葱と生姜和え キャビア添え

黒松露皇帝蟹春巻

Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll

5,500

たらば蟹とトリュフの春巻き

黒富士有機鶏蛋皇帝蟹

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」

避風塘豉油皇炒大海虎蝦

Deep-fried King Sea Tiger Prawn with Garlick and Soy Sauce

6,380

有頭大海老のフライドガーリック炒め 香港海鮮市場風

西貢脆漿鮑魚

Sai Kun Style Deep-fried Crispy Abalone Ezo Awabi
with Fried Garlick

4,400

活蝦夷鮑の脆漿揚げ フライドガーリック

糖醋脆炸佐倉鮮冬菇

Deep-fried Sakura Fresh Shiitake Mushroom
with Sweet Sour Sauce

2,420

佐倉産椎茸の甘酢ソース

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

🌾 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

海味極品佛跳牆

"Buddha Jumps Over The Wall"

13,200

Double-boiled Superior Broth With Nagasaki Soft-Shelled Turtle

Abalone Ezo Awabi, Aged Scallop

海鮮佛跳牆

長崎県 島原養鰺 鰺の蒸しスープ 干し貝柱 蝦夷鮑

黄耳榆耳竹笙鮮冬菇齋燉湯

Double-boiled Mushroom Soup

7,480

with Premium Aged Mushrooms

and Sakura Farm Shiitake Mushroom

黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸 白木耳 佐倉市きのこ園直送椎茸の蒸しスープ

竹絲雞何首烏瑤柱燉湯

Double-boiled Black Bone Chicken

7,480

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

鮑絲黑醋酸辣羹

Hot and Sour Soup with Abalone Ezo Awabi

7,480

蝦夷鮑の細切り入り 黒酢酸辣湯

上湯官燕(40g)

Superior Soup with Swallow Nest (40g)

13,200

燕の巣の上湯スープ

頂湯燉官燕

Double Boiled Superior Soup with Swallow Nest (40g)

15,180

燕の巣の頂湯蒸しスープ

 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。

SEA FOOD
海鮮

豆豉炒帶子

Wok-fried Scallop with Black Beans
帆立貝のブラックビーン炒め

4,620

姜葱炒帶子

Wok-fried Scallop with Leek and Ginger
帆立貝の葱生姜炒め

4,620

豉汁蒸元貝豆腐

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

龍蝦湯乾燒大海虎蝦

Lobster Broth Braised King Sea Tiger Prawn with Chili Sauce
有頭大海老のチリソース

6,380

豆豉炒大海虎蝦

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

龍蝦湯馬來盞大海虎蝦粉絲

Lobster Broth Braised King Sea Tiger Prawn with Grass Noodle
有頭大海老と春雨の馬來盞煮込み

6,380

糖醋大海虎蝦條

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  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。

SEA FOOD
海鮮

糖醋沖縄青衣

Deep-fried Okinawa Tusk Fish with Sweet and Sour Sauce 6.380
沖縄産シロクラベラの甘酢ソース

香芒沖縄青衣

Deep-fried Okinawa Tusk Fish with Mango Mayonnaise Sauce 6.380
沖縄県産シロクラベラのマンゴーマヨネーズソース

豆豉炒沖縄青衣

Wok-fried Okinawa Tusk Fish with Black Bean 6.380
沖縄県産シロクラベラの豆豉炒め

龍蝦湯乾焼龍蝦

Spiny Lobster Broth Braised Spiny Lobster with Chili Sauce 19.800
伊勢海老のチリソース

龍蝦湯馬來盞龍蝦粉絲

Spiny Lobster Broth Braised Spiny Lobster with Grass Noodle 19.800
伊勢海老と春雨の馬來盞煮込み

香芒龍蝦

Deep-fried Spiny Lobster with Mango Mayonnaise Sauce 19.800
伊勢海老のマンゴーマヨネーズソース

蠔皇扣乾鮑

Braised Aged Yoshihama Abalone Ezo Awabi 19.800
三陸吉浜干し蝦夷鮑のオイスターソース煮込み

濃汁大和肉鶏湯蠔皇扣蝦夷鮑魚

Chicken and Oyster Broth Braised Abalone Ezo Awabi 7,480
活蝦夷鮑の大和肉鶏白湯オイスターソース煮込み

🌾 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。

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

5.280

鶏腿肉の朝天唐辛子甘辛炒め

八珍甜醋古老鶏

Tangerine Flavoured Sweet and Sour Chicken

5.280

鶏腿肉の香港八珍黒酢炒め

家郷豆豉滑鶏煲

Traditional Style Braised Chicken with Black Bean in Hot Pot

4,180

香港郷土料理 鶏腿肉と野菜のブラックビーン煮込み

馬友鶏粒豆腐煲

Braised Chicken and Deep-fried Tofu with Salty Fish

4.180

豆腐と鶏腿肉の馬友煮込み

PORK 豚 肉

糖醋咕嚕肉

Deep-fried Pork with Sweet Sour Sauce in a Pineapple Boat

5,280

山百合ポークネックの酢豚 パイナップルボート

鎮江黒醋豬頸肉

Deep-fried Pork with Black Vinegar Sauce

5.280

山百合ポークネックの黒酢酢豚

BEEF 牛 肉

黒椒炒和牛柳

Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin
with Hong Spices Kampot Black Pepper

9.900

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

豆豉炒和牛柳

Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Black Bean

9.900

A4 和牛フィレ肉 香港八珍豆豉炒め

 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。

VEGETABLE 野菜

蒜蓉炒芥藍    	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    	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
蒜蓉炒通菜    	Stir-fried Morning Glory with Garlic 空心菜のにんにく炒め	2.420
姜茸炒通菜    	Stir-fried Morning Glory with Ginger 空心菜の生姜炒め	2.420
蒜蓉炒小棠菜    	Stir-fried Pak Choi with Garlic 青梗菜のにんにく炒め	2.420
清炒小棠菜    	Stir-fried Pak Choi with Salt 青梗菜の塩炒め	2.420
瑤柱扒小棠菜 	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  	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  	Steamed Tofu with Black Bean Sauce 豆腐の豆豉蒸し	2.420

 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 麺

生菜素菜炒飯

Fried Rice with Lettuce and Vegetable

3,630

レタスと野菜 黒富士農場卵の炒飯

金銀帶子蛋白炒飯

Egg White Fried Rice with Aged and Fresh Scallop

5,280

帆立貝と揚げ干し貝柱の卵白の炒飯

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の炒飯

蒜香生菜 A4 和牛炒飯

Fried Rice with A4 Wagyu Tenderloin and Lettuce

7,580

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

雪蟹鮮蝦雲吞麵

Noodle Soup with Snow Crab and Shrimp Wonton

4,180

蝦子と黄韭の香港雲吞麵

 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

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

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

文華香芒果布甸

Mango Pudding

1,760

マンゴープリン

當紅蜜香鮮西瓜露

Watermelon Purée

2,640

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

“甜”仏跳牆

東方木瓜燉雪蛤燕窩龜冷膏

Hong Kong 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

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。