

DINNER SET MENU

ディナーコースメニュー



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。

JADE
翡翠
「ジェイド」

黒松露皇帝蟹春巻

Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll with Oriental Lime Salt
たらば蟹とトリュフの春巻 オリエンタルライムソルト

即烤京都片鴨巻

Duck Roll

Kyoto Yamashiro Farm Kyogamo and String Leek
京丹波町産 山城農産 京鴨と芽葱のダックロール

龍蝦湯乾焼龍蝦

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

大閘蟹官燕

Braised Swallow's Nest
燕の巣と上海蟹の煮込み

蠔皇扣 38 頭吉浜鮑

Braised Aged Yoshihama Abalone
38 頭吉浜産干し鮑

文華和牛肉

Poached Wagyu Tenderloin with Five Spice Flavor Soy Sauce
SENSE 水煮牛肉 和牛フィレの湯引き ファイブスパイスソース

清蒸原條喜知次

Steamed Whole Hokkaido Rock Fish with Fish Soy Sauce
北海道産きんきの姿蒸し

頂湯配即整白飯

Cray Pot Rice and Superior Soup
土鍋ごはんとう湯

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

55,000

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。

CRYSTAL

水晶

「クリスタル」

二十四節季春巻

Shanghai Crab and Mushroom Spring Roll

二十四節季春巻

上海蟹ときのこの春巻

即烤京都片鴨巻

Duck Roll

Kyoto Yamashiro Farm Kyogamo and String Leek

京丹波町産 山城農産 京鴨と芽葱のダックロール

姜葱蒸金目鯛

Steamed Kinmedai with Leek and Ginger and Sudachi

金目鯛の葱生姜蒸し

豉汁炒龍蝦

Wok-fried Spiny Lobster with Black Bean

伊勢海老の豆豉炒め

松茸海味佛跳牆

“Buddha Jumps Over The Wall”

Double-boiled Superior Broth with Matsutake Mushroom, Nagasaki Soft-shelled Turtle

Ezo Awabi Abalone, Aged Scallop, and Whelk

海鮮佛跳牆

長崎県 島原養鰻 鰻の蒸しスープ 松茸 干し貝柱 蝦夷鮑 螺貝

濃汁大和肉鶏湯 蠔皇扣蝦夷鮑魚

Chicken and Oyster Broth Braised Ezo Awabi Abalone with Winter Melon and Truffle

活蝦夷鮑の大和肉鶏白湯オイスターソース煮込み 黒トリュフと冬瓜のヴェール

酒釀甜梅菜燒鹿兒島黒牛肋肉

Braised Kagoshima Beef Rib with Chinese Pickled Vegetable and Turnip

蕪と鹿兒島県黒牛リブ ロース 広東甜梅菜煮込み

瑤柱黄金炒飯配珍珠鶏湯

Guinea Fowl Soup and Kurofuji Egg Fried Rice with Snow Crab XO Sauce

黒富士農場卵の黄金炒飯 珍珠鶏清湯 ずわい蟹 XO 醬

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

33,000

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

巨峰葡萄冰沙配香印葡萄西米露

Kyoho Sorbet with Shine Muscat Coconut Milk

巨峰のソルベとシャインマスカットのタピオカ入りココナッツミルク

(追加料金を頂戴いたします +1,980)

(Supplement Charge +1,980)

“甜”仏跳牆

東方木瓜燉雪蛤燕窩龜冷膏

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)