

THE CELLAR MENU

ザ・セラーメニュー



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」

即烤京都片鴨卷

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

黒松露皇帝蟹春卷

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

清蒸原條喜知次

Steamed Whole Hokkaido Rock Fish with Fish Soy Sauce
(We will serve whole fish for 2 persons)

北海道産きんきの姿蒸し
(2名様より姿蒸しにてご提供させていただきます)

豉汁炒澳州龍蝦

Wok-fried Lobster with Black Bean
ロブスターの豆豉炒め

紅燒官燕

Braised Swallow's Nest
燕の巣と上湯の煮込み

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 Flavour Soy Sauce
SENSE 水煮牛肉 和牛フィレの湯引き 実山椒の紹興酒漬け
加茂なす 加賀太きゅうり 唐辛子

錦上添花

SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle
錦上添花 頂湯香港麵

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

55,000

The price is in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 33,000yen one-time room charge and 15% service charge. Currently event requires a minimum attendance of four to eight guests. Please contact us for the group booking less than four persons.

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途個室料 33,000 円と 15%のサービス料を申し受けます。
ご予約は通常 4名様～最大収容 8名様にて承ります。4名様未満でのご利用をご希望の場合は、別途ご相談ください。

CRYSTAL
水晶
「クリスタル」

即烤京都片鴨卷

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

二十四節季春卷

Japanese Twenty-Four Micro Seasons Spring Roll

二十四節季春卷

黒松露黒富士有機鶏蛋皇帝蟹

Tricked the Empress Dowager

Wok-fried King Crab and Truffle with 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 トリュフの「蟹玉」

豉汁炒生蠔

Wok-Fried Oyster with Black Bean Sauce

岩牡蠣ブラックビーンソース炒め

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 島原養黿 黿の蒸しスープ 干し貝柱 鮑 螺貝

海味蠔皇扣蝦夷鮑魚

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

橙香黒椒和牛柳

Wok-fried Wagyu Tenderloin with Kampot Black Pepper and Five Spice Flavour Soy Sauce

和牛フィレのカンポットブラックペッパー炒め 甘夏の香り 五香粉のソース

魚子醬海膽撈飯

Fried Rice with Wok-Braised Aged Scallop, Sea Urchin and Caviar

干し貝柱と雲丹 キャビアの炒飯

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

33,000

The price is in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 33,000yen one-time room charge and 15% service charge. Currently event requires a minimum attendance of four to eight guests. Please contact us for the group booking less than four persons.

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途個室料 33,000 円と 15%のサービス料を申し受けます。
ご予約は通常 4 名様～最大収容 8 名様にて承ります。4 名様未満でのご利用をご希望の場合は、別途ご相談ください。

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

紅寶無花果酥

Baked Fig Cake and Hibiscus Flavour

無花果ケーキとハイビスカスのコンポート

(追加料金を頂戴いたします +1,100)

(Supplement Charge +1,100)

“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)

The price is in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 33,000yen one-time room charge and 15% service charge. Currently event requires a minimum attendance of four to eight guests. Please contact us for the group booking less than four persons.

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途個室料 33,000 円と 15%のサービス料を申し受けます。
ご予約は通常 4 名様～最大収容 8 名様にて承ります。4 名様未満でのご利用をご希望の場合は、別途ご相談ください。