

DINNER SET MENU

ディナーコースメニュー

THE PRICE IS IN JAPANESE YEN, INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 55,000YEN ONE-TIME ROOM CHARGE AND 15% SERVICE CHARGE. 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 55,000 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。

 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」

TRADITIONAL CANTONESE

粵式燒味滷味碟

Hong Kong Style Seasonal Assorted Barbecue
季替わり前菜盛り合わせ
蝦夷鮑の冷製 山百合ポークの叉焼 白切鶏 クラゲの頭

藁香即烤京都片皮鴨卷

Kyoto Duck Flavoured with Straw 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

黒松露皇帝蟹春卷

Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll
たらば蟹とトリュフの春卷

清蒸原條喜知次

豉汁蒸 或 清蒸

Steamed Whole Hokkaido Rock Fish with Fish Soy Sauce
北海道産きんきの姿蒸し
ブラックビーン蒸し 又は 葱生姜蒸し

上湯官燕

Swallow's Nest with SENSE Superior Soup with Snow Crab
燕の巣とずわい蟹の上湯スープ

龍蝦粉絲煲

Wok-Braised Spicy Lobster with Glass Noodle
伊勢海老と春雨の土鍋炒め

蠔皇扣干鮑魚

Braised YOSHIHAMA Aged Abalone
干し鮑のオイスターソース煮込み

文華柱候牛雜

Wagyu Tenderloin and Beef Honeycomb with Chinese Miso Sauce
和牛フィレ肉 鹿児島黒牛リブブロス ハチの巣 アキレス腱 センマイの広東伝統菜
牛肉の柱候醬煮込み

腊味煲仔飯

Hong Kong Traditional Cray Pod Rice with Chinese Sausage
香港家庭料理 腊腸の土鍋ごはん

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

55,000

CRYSTAL
水晶

「クリスタル」

OMAKASE

粵式燒味滷味碟

Hong Kong Style Seasonal Assorted Barbecue

季替わり前菜盛り合わせ

蝦夷鮑の冷製 山百合ポークの叉焼 ハチの巣のXO煮 クラゲの頭

藁香即烤京都片皮鴨卷

Kyoto Duck Flavoured with Straw 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

上湯雲吞

SENSE Superior Soup with Wonton

上湯に浮かべた海老の雲吞

脆皮炸春卷

Japanese 24 kinds of Micro Seasons Spring Roll

二十四節気春巻き

粉絲底檸檬青葱蒜茸蒸北寄貝

Steamed Hokkaido Surf Clam with Leek and Ginger

北海道産北寄貝と春雨の檸檬 九条ネギ ニンニク蒸し

翡翠海上鮮

Wok-fried Squid with Green Shiso and Caviar

障泥烏賊の紫蘇炒め 馬來盞ソース 北海道産パフンウニとキャビア

海味佛跳牆

“Buddha Jumps Over the Wall”

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

干燒雪蟹龍蝦球

Spiny Lobster and Snow Crab with Chili Sauce

伊勢海老とずわい蟹のチリソース

七彩青椒黑胡椒鹿兒島黑牛絲

Wok-fried Kagoshima Kuro Beef with Seasonal Vegetables

季替わり野菜の青椒肉絲

鹿兒島黒牛のカンポットブラックペッパー炒め

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

デザートをメニューより一品お選びください

33,000

AGATE
瑪 瑙

「アガット」

TASTING MENU

粵式錦繡餐前小食

Hong Kong Style Assorted Appetizers

香港式冷菜 3種盛り合わせ クラゲの頭 季節の甜酸菜 白切鶏

藁香即烤京都片皮鴨卷

Kyoto Duck Flavoured with Straw 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

蟹肉炒鮮奶

Wok-fried King Crab and Kurofuji Egg White

西太后を騙した蟹玉の始まり 黒富士農場卵とたらば蟹の蟹玉

港味菜湯粉絲白菜仔

Superior Soup Braised Pak Choi with Glass Noodle and Dried Shrimp

香港の海の乾物 蝦米と干貝 広東白菜と春雨の白菜出汁煮込み

竹絲鷄何首烏瑤柱燉湯

Double-boiled Black Bone Chicken 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

避風塘炒蝦夷鮑

Deep-fried Ezo Abalone with Fried Garlic

蝦夷鮑のフライドガーリック炒め 香港海鮮市場風

羅定豆豉豬腩拼椰香芋頭茸拼玫瑰香花卷

Braised Pork Belly with Black Bean Sauce and Coconut Flavour Taro Potato Sauce

羅定式豚ばら肉の角煮 ココナッツの香りのタロ芋 薔薇の香りの花巻

金鑲銀海鮮炒飯

Fried Rice with Snow Crab, Aged and Fresh 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

19,800

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

當紅蜜香鮮西瓜露

Watermelon Purée 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

(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

パパイヤ 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)

SENSE

CANTONESE DINING