

SENSE

CANTONESE DINING

Festive Celebrations

広東料理「センス」
フェスティブ期間コース料金のご案内

Lunch Set Menu

ランチコース

December 23, to January 6 8-course: JPY 11,000 / 9-course: JPY 22,000 / 9-course: JPY 33,000
12月23日から1月6日 8品: 11,000円 / 9品: 22,000円 / 9品: 33,000円

Dinner Set Menu

ディナーコース

December 23, to January 6 9-course: JPY 22,000 / 9-course: JPY 33,000 / 10-course: JPY 55,000
12月23日から1月6日 9品: 22,000円 / 9品: 33,000円 / 10品: 55,000円

Enquiries and Reservations - Restaurant Reservations

Telephone: +81 3 3270 8188 (9:00am-9:00pm)

ご予約・お問い合わせはレストラン予約まで

フリーダイヤル: 0120-806-823 (9:00-21:00)

[email: moty-fbres@mohg.com](mailto:moty-fbres@mohg.com)

www.mandarinoriental.com/ja/tokyo/nihonbashi/festive-season

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。

FESTIVE DINNER MENU

フェスティブディナーメニュー



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卷 オリエンタルライムソルト

清蒸原條喜知次

Steamed Hole Hokkaido Rock Fish with fish Soy Sauce
北海道産キンキの姿蒸し
(2名様より姿蒸し)

龍蝦粉絲煲

Wok-braised Spiny Lobster with Grass Noodle in Hot Pod
伊勢海老と春雨の土鍋煮込み

大閘蟹黃燴官燕

Braised Swallow Nest with Shang Hai Crab
燕の巢の上海蟹煮込み

蠔皇扣 38 頭吉浜鮑魚

Braised Yoshihama Aged Abalone
吉浜産 38 頭干し鮑

豆豉炒 A4 和牛柳

Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin and Vegetables with Black Bean Sauce
A4 和牛フィレ肉と冬野菜の豆豉炒め

SENSE 上湯香港生麵

SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle
上湯香港細麵

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

香港甜蜜

Hong Kong Mignardise
香港小菓子

55,000

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

大閘蟹秋天菇豆腐

Shanghai Crab and Mushroom Spring Roll

上海蟹と茸の春巻

黄金脆炸皇帝蟹

Deep-fried King Crab with Salty Duck Egg

たらば蟹の黄金仕立て

海味佛跳牆

Buddha Jumps Over The Wall

Double-boiled Superior Broth with Nagasaki Soft-shelled Turtle King Crab, Abalone,
Aged Scallop, and Whelk

海鮮佛跳牆

長崎 島原養鰓 鰓の蒸しスープ たらば蟹 干し貝柱 鮑 螺貝

玫瑰香芒果有頭龍大蝦

Deep-fried King Sea Tiger with Mango Mayonnaise

薔薇の香りの有頭シータイガー マンゴーマヨネーズ

酒釀甜梅菜燒鹿兒島黑牛肋肉

Braised Kagoshima Beef Rib with Chinese Pickled Vegetable

鹿兒島県黒牛リブローズの酒粕と広東甜梅菜煮込み

籠仔蒸荷香鮑魚蒸飯

Wok-fried Rice with Braised Abalone in Bamboo Basket

鮑のオイスターソース煮込みと鮑出汁の炒飯 蓮の香りの蒸籠蒸し

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

33,000


AGATE
瑪 瑙
「アガット」

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

大閘蟹秋天菇豆腐
Shanghai Crab and Mushroom Spring Roll
上海蟹と茸の春巻

朝天辣椒公爆加吉魚
Kung Pao Style Sautéed Red Snapper Fish and Cashew Nuts,
Vegetable with Dried Chili
真鯛の朝天唐辛子甘辛炒め

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」
烏骨鷄と何首烏 干し貝柱と当帰 髪菜の蒸しスープ

濃汁大和肉鷄湯蠔皇扣蝦夷鮑魚 
Chicken and Oyster Broth Braised Ezo Awabi Abalone
活蝦夷鮑の大和肉鷄白湯オイスターソース煮込み

羅定豆豉排骨拼椰香芋頭茸 
Braised Pork Rib with Black Bean and 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

雪蟹星豊黄金炒飯 
Kurofuji Egg and Saga Hoshiyutaka Fried Rice with Snow Crab
北海道産ずわい蟹 黒富士農場卵と佐賀県産ほしゆたかの黄金炒飯

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

22,000

SENSE

CANTONESE DINING