

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

All-7 courses menu (except Dim Sum Free Flow set menu)

全て7品のコースメニューとなります (※飲茶のオーダーブッフェを除きます)

December 16-20, 23-27 12月16~20日、23~27日	JPY 5,400 / JPY 6,800 / JPY 7,800 / JPY 9,800 / JPY 15,800 5,400円 / 6,800円 / 7,800円 / 9,800円 / 15,800円
December 14, 15, 21, 22, 28, 29 12月14、15、21、22、28、29日	JPY 9,100 (Dim Sum Free Flow Set Menu) / JPY 9,800 / JPY 15,800 9,100円 (飲茶オーダーブッフェのコース) / 9,800円 / 15,800円
December 30, 31, January 1-5 12月30、31日、1月1~5日	JPY 7,800 / JPY 9,800 / JPY 15,800 7,800円 / 9,800円 / 15,800円

Dinner Set Menu

ディナーコース

All-8 course menus

全て8品のコースメニューとなります

December 13-15, 26-31, January 1-5 12月13~15日、26~31日、1月1~5日	JPY 20,800 / JPY 24,800 / JPY 28,800 / JPY 38,000 20,800円 / 24,800円 / 28,800円 / 38,000円
December 16-20 12月16~20日	JPY 18,800 / JPY 24,800 / JPY 28,800 / JPY 38,000 18,800円 / 24,800円 / 28,800円 / 38,000円
December 21-25 12月21~25日	JPY 24,800 / JPY 28,800 / JPY 38,000 24,800円 / 28,800円 / 38,000円

* The menu will be announced at this website when it's settled.

*メニューは、内容が決まり次第ウェブサイトにてご案内いたします。

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: motyo-fbres@mohg.com](mailto:motyo-fbres@mohg.com)

www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/fine/dining/

※All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to service charge

※表示価格に消費税、サービス料を別途申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

Festive Season Lunch
[HEAVENLY FLOWER]
December 16-20, 23-27
12月 16~20日、23~27日

天 人 花 HEAVENLY FLOWER

廚師精選蒸點三輝
Three kinds of Chef's Dim Sum Selection
天人花餃を含むシェフ特製蒸し点心三種

毛蟹猪肉小籠包
Steamed Pork and Hairy Crab Dumpling Xiao Long Po
毛蟹入り小籠包

是日健康老火湯
Today's Double-boiled Soup
香港スタイルのヘルシー蒸しスープ

煎炸點三種碟
東星斑帶子春捲 藍天使蝦多士 叉燒雪山包
Three kinds of Fried Dim Sum
Deep-fried Spring Roll with Scallops and Star Grouper
Deep-fried Angel Shrimp Toast
Baked BBQ Bun
揚げ焼き点心三種盛り合わせ
帆立貝と東星ハタの春巻き・天使海老の揚げトースト・叉焼入り雪山饅頭

XO 煎腸粉
Wok Fried Rice Roll with XO Sauce
ライスロールの XO ソース炒め

是日広東粥
Today's Chinese Congee
香港スタイルの干し貝柱と湯葉入り本日のお粥

滑滑木桶豆腐花
Sweet Bean Curd with Ginger Syrup
豆腐花 ジンジャーシロップ

羊城甜蜜
Hong Kong Petit-Four
香港小菓子

5,400

SENSE

CANTONESE DINING

Festive Season Lunch

[ROSE]

December 16-20, 23-27

12月16~20日、23~27日

玫 瑰
ROSE

廚師精選蒸點三輝

Three kinds of Chef's Dim Sum Selection

点心シェフセレクト蒸し点心三種

清蒸東星斑柳

Steamed Okinawa Star Grouper with Fish Soy Sauce

東星ハタの葱生姜蒸し フィッシュソイソース

黄耳榆耳竹笙燉湯

Double-boiled Premium Soup with Dried Mushrooms

高級乾燥キノコ黄耳と榆耳の蒸しスープ

豉油皇大蝦

Pan-fried King Prawn with Soy Sauce

大海老の香り揚げ 香港海鮮市場スタイル

清炒芥蘭

Stir-Fried Chinese Kale

芥蘭の塩炒め

火鴨絲葱油湯麵

Noodle Soup with Shredded Roasted Duck and Leek

葱と焼鴨の細切り入り香港細麵

彩虹 SENSE 椰汁西米露

SENSE Style Cantonese Fruits Coconuts Milk with Sago

広東のフルーツのココナッツミルク SENSE スタイル

羊城甜蜜

Hong Kong Petit-Four

香港小菓子

6,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と15%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

茶 花
CAMELLIA

Festive Season Lunch
[ROSE]

December 16-20, 23-27
December 30, 31, January 1-5
12月 16~20日、23~27日
12月 30、31日、1月 1~5日

廚師精選蒸點三輝
Dim Sum Chef Selected Three kinds of Steamed Dumpling
点心シェフセレクト蒸し点心三種

清炒東星斑柳
Stir Fried Okinawa Star Grouper
東星ハタの葱生姜炒め

皇帝蟹肉扒蒸水蛋
Steamed Egg Custard with Fresh King Crab Soup
広東式茶碗蒸したらば蟹餡かけ

豉油皇大蝦
Pan-fried King Prawn with Soy Sauce
大海老の香り揚げ 香港海鮮市場スタイル

羅定豆豉排骨
Braised Pork Spare Rib and Black Beans
羅定式スペアリブの豆豉煮込み

火鴨絲葱油湯麵
Shredded Roasted Duck and Leek with Soup Noodle
葱と焼鴨の細切り入り香港細麵

東方密糖杏仁豆腐
Almond Pudding
杏仁豆腐

羊城甜蜜
Hong Kong Petit-Four
香港小菓子

7,800

SENSE

CANTONESE DINING

Festive Season Lunch
[TRADITIONAL CANTONESE MENU]
December 16-31/January 1-5
12月16~31日/1月1~5日

廣 東 傳 統 午 餐 TRADITIONAL CANTONESE MENU

伝統的な広東料理のランチコース

錦繡焼味盆

Assorted Appetizers

Peking Duck Roll, Barbecued Pork, Baked Pork Neck with Black Pepper,
北京ダック、叉焼と豚ネックの黒胡椒焼き盛り合わせ

廚師精選蒸點三輝

Dim Sum Chef Selected Three kinds of Steamed Dumpling

点心シェフセレクト蒸し点心三種蒸し餃子

黄耳榆耳竹笙燉湯

Double Boiled Premium Soup with Dried Mushroom

高級乾燥きのこ 黄耳と榆耳の蒸しスープ

清蒸東星斑柳

Steamed Okinawa Star Grouper with Fish Soy Sauce

東星ハタの葱生姜蒸し フィッシュソイソース

川椒和牛柳甫

Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Vegetables and Chinese Pepper Sauce

和牛フィレ肉のオイスターソース炒め 花山椒の香り

皇帝蟹帶子翡翠炒飯

Jade Fried Rice with King Crab and Scallop

たらば蟹肉と帆立貝入り翡翠炒飯

文華香芒果布甸

Mango Pudding

マンゴープリン

羊城甜蜜

Hong Kong Petit-Four

香港小菓子

9,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と15%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

Festive Season Lunch
[CHEF'S TASTING MENU]
December 16-31/January 1-5
12月 16~31日/1月 1~5日

主 廚 精 選 午 餐
CHEF'S TASTING MENU

料理長お薦めのランチコース

錦繡焼味盆

Assorted Appetizers

Peking Duck Roll, Barbecued Pork, Baked Pork Neck

北京ダック 叉焼と豚ネックの黒胡椒焼き盛り合わせ

姜葱皇帝蟹

Wok Braised King Crab with Leek and Ginger

たらば蟹腕の葱生姜炒め煮

極品佛跳牆

Double-boiled Broth with Abalone, Sea Cucumber and Soft-shelled Turtle

鮑 なまこ 烏骨鶏 すっぽんの蒸しスープ 佛跳牆 (ファッティウチョン)

蠔皇本地黒鮑魚

Braised Black Abalone with Oyster Sauce

国産黒鮑のオイスターソース煮込み

黒椒牛柳甫

Stir-fried Beef Tenderloin with Black Pepper Sauce

牛フィレ肉の黒胡椒炒め

帶子蛋白炒飯

Egg White Fried Rice with Scallops

帆立貝と脆米の卵白炒飯

太極芝麻醬京都豆乳布甸

Soymilk Pudding Black and White Sesame Sauce

京豆乳プリン 太極仕立て

羊城甜蜜

Hong Kong Petit-Four

香港小菓子

15,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と15%のサービス料を申し受けます。