

SENSE

CANTONESE DINING

JULY 28 SUMIDA RIVER & AUGUST 4 EDO RIVER

FIREWORKS SPECIAL MENU INFORMATION

7月28日隅田川花火大会 & 8月4日江戸川花火大会
特別メニューのご案内

Exclusive Dinner menus to celebrate
the Sumida River Fireworks taking place on July 28th.

And & Edo River Fireworks on August 4th.

Other standard dinner menus and a-la-carte selection
will not be available on that night.

2018年7月28日隅田川花火大会及び
2018年8月4日江戸川花火大会のご予約につきましては、
下記2コースのみとさせていただきます。
詳細につきましては、メニューをご参照ください。

FIREWORKS CELEBRATIVE DINNER

花火大会晚餐

28,800

QUEEN OF THE NIGHT

月下美人

22,800

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。

ご予約：お電話またはEメールにて承ります。

0120-806-823（レストラン予約 9:00-21:00） / motyo-fbres@mohg.com

※お席に限りがございますので、お早目のご予約をお勧めいたします。

※キャンセル料について：開催日の2日前以降にご予約をお取り消しになる場合は、
お料理代金100%と、消費税8%の合計金額を頂戴いたします。

SENSE

CANTONESE DINING

花 火 大 会 晩 餐
FIREWORKS CELEBRATIVE DINNER

葱味海蜇頭

Jellyfish with Leek and Ginger

くらげの頭の葱生姜和え

錦繡富貴片鴨卷碟

Barbecued Meat and Peking Duck Roll

仔豚と叉焼 北京ダックロールの盛り合わせ

龍蝦粉絲

Stir-fried Lobster Vermicelli

ロブスターと春雨の炒め煮込み

芙蓉蟹肉海胆官燕

Swallow's Nest with King Crab and Sea Urchin Sauce

燕の巣とたらば蟹肉 雲丹の芙蓉仕立て

港式清蒸青衣球

Steamed Okinawa Blackspot Tuskfish with Fish Sauce

沖縄直送高級魚 シロクラベラのさっと蒸し フィッシュソース

豉椒山形牛柳

Stir-fried Yamagata Beef Tenderloin with Black Bean Sauce

山形牛フィレ肉の炒め ブラックビーンズソース

鮮鮑魚汁撈飯

Fried Rice with Braised Whole Abalone and Scallops

鮑と干し貝柱のチャーハン

血燕文華香芒果布甸

Fresh Mango Pudding with Red Swallow's Nest

紅燕入りマンゴープリン 花火仕立て

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours

香港茶菓子

28,800

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

月 下 美 人 QUEEN OF THE NIGHT

葱味海蜇頭

Jellyfish with Leek and Ginger

くらげの頭の葱生姜和え

錦繡富貴冷鮑魚碟

Assorted Appetizers with Abalone and Pickled Vegetables

鮑の冷製 チャイニーズピクルスの盛り合わせ

公爆焼脆鱈

Deep Fried Eel with Sweet and Chili Sauce

鰻の香り揚げ 公爆スタイル

金銀人參髭燉水魚

Double-boiled Soft-shelled Turtle Broth with Fresh and Dried Ginseng

すっぽんと高麗人參の薬膳蒸しスープ

清蒸東星斑柳

Steamed Okinawa Star Grouper with Fish Sauce

沖縄産東星ハタの葱生姜蒸し フィッシュソース

夏天菜黑椒和牛柳粒

Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Summer Vegetables and Black Pepper Sauce

和牛フィレ肉と夏野菜のブラックペッパー炒め

籠仔蒜香糯米皇帝蟹

Steamed King Crab with Garlic on Glutinous Rice in a Bamboo Basket

たらば蟹のガーリック蒸し もち米セイロご飯と共に

橙香西瓜西米凍

Tangerine Flavored Fresh Watermelon Jelly with Kiwi Mint Sauce and Tapioca

オレンジの香る西瓜のジュレ タピオカ入りキウイミントソース

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours

香港小菓子

22,800

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。