

# SENSE

CANTONESE DINING

## Golden Week Lunch Information

広東料理「センス」  
ゴールデンウィーク期間中のランチ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)

**April 29, 30, May 3, 4, 5**

4月29・30日、5月3・4・5日

JPY 7,800 (Dim Sum Free Flow set menu) / JPY 8,800 / JPY 15,800

7,800円(飲茶オーダーブッフェのコース) / 8,800円 / 15,800円

**May 1, 2**

5月1・2日

JPY 4,800 / JPY 5,800 / JPY 8,800 / JPY 15,800

4,800円 / 5,800円 / 8,800円 / 15,800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: motyo-fbres@mohg.com](mailto:motyo-fbres@mohg.com)

[www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/fine/dining/](http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/fine/dining/)

※All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13 % 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

Golden Week Lunch Menu  
April 29, 30, May 3, 4, 5, 6, 7  
ゴールデンウィーク特別ランチメニュー  
4月29・30日、5月3・4・5・6・7日

金 紫 荊 飲 茶 餐  
GOLDEN BAUHINIA

酸菜拼北京鴨卷

Roasted Peking Duck with Pickled Vegetables Appetizer  
北京ダックのクレープ巻きと彩り野菜マリネのコンビネーション

湯

One Soup

スープ一品

牛肉豆腐羹  
Minced Beef and Tofu Soup  
牛挽き肉と豆腐のスープ

是日例湯  
Cantonese Healthy Clear Soup  
広東式ヘルシースープ

蟹肉南羹  
Pumpkin Soup with Crab Meat  
蟹肉入りパンプキンスープ

籠仔蒜茸蒸天使蚱

Steamed Crystal Prawn with Garlic and Grass Noodle  
天使海老と春雨のせいろ蒸し にんにくの香り

花椒紅炆面珠牛

Braised Beef Cheeks with Chinese Pepper  
牛頬肉の煮込み 花山椒の香り

如意食飲茶

Unlimited Dim Sum, Rice and Noodle Dish  
センス點心師の手作り点心・麵料理・飯料理をお好きなだけ

甜品

One Dessert

デザートを一品お選びください

文華貴妃香芒凍布甸  
Mango Pudding  
マンゴープリン

馬拉糕  
Chinese Steamed  
Sponge Cake  
マーライコー

紫芋西米露  
Purple Rice and Tapioca  
in Coconut Milk  
紫米とタピオカ入り  
ココナッツミルク

西袖子楊子柑露  
Mango Coconut Cream  
With Grapefruits  
マンゴココナッツクリーム  
グレープフルーツ入り

東方冰糖水凍豆腐  
Almond Pudding  
杏仁豆腐

7,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

## DIM SUM SELECTION

飲茶セレクション

文華蝦餃皇  
 Steamed Silky Skin Dumpling  
 with Shrimp  
 海老入り蒸し餃子

時令上素餃  
 Steamed Seasonal  
 Vegetable Dumpling  
 季節の野菜入り蒸し餃子

鮮蝦肉菘薺菜餃  
 Steamed Pork, Shrimp and  
 Chinese Chive Dumpling  
 豚肉と海老  
 ニラの蒸し餃子

千貝帶子餃  
 Steamed Scallop Dumpling  
 帆立の蒸し餃子

豆苗東星餃  
 Steamed Chinese Spinach and  
 Okinawa Star Grouper Dumpling  
 豆苗と東星ハタの蒸し餃子

潮州蒸粉菜  
 Steamed Dumpling  
 with Pork and Vegetables  
 五目蒸し餃子

香煎韭菜棵  
 Pan-fried Shrimp and  
 Green Chive Dumpling  
 海老とニラ入り 餃子の香り焼き

豉油皇炒麵  
 Wok-fried Noodles  
 with Dark Soy Sauce  
 香港麵の焼きそば

安蝦咸水角  
 Deep-fried Pork  
 and Shrimp Dumpling  
 中華風ピロシキ

海鮮炸春捲  
 Spring-rolls with  
 Three Kinds of Seafood  
 海鮮の揚げ春巻

鮮蝦炸雲吞  
 Fried Shrimp Wonton with  
 Sweet Chilli Sauce  
 海老入り揚げワンタンの  
 スイートチリソース

蜂巢炸芋角  
 Deep-fried Taro Puff Dumpling  
 鴨肉のタロ芋コロケ

猪肉小龍包  
 Pork Xiao-long-po Dumpling  
 小龍包

水晶海皇餃子  
 Steamed Crystal Skin Dumpling  
 with King Crab and Shrimp  
 たらば蟹と海老の  
 クリスタル蒸し餃子

鮑魚仔燒売  
 Abalone Topped Steamed  
 Pork and Shrimp Siu Mai  
 鮑をのせた豚肉と海老の焼

鮮蝦雲吞麵  
 Noodle Soup  
 with Shrimp Wonton  
 海老ワンタン入り  
 香港細麵のスープヌードル

豉汁排骨  
 Steamed Spare Rib with Black  
 Beans  
 蒸し豚スペアリブ  
 ブラックビーンソース

叉燒包  
 Steamed Barbecued  
 Mochibuta Pork Bun  
 もち豚の叉焼包

黑松露野菌餃  
 Steamed Truffle and  
 Mushroom Dumpling  
 トリュフときのこの  
 蒸し餃子

香煎蘿蔔糕  
 Pan-fried Radish Cake  
 大根餅の香り焼き

香蒸牛肉壳  
 Beef Siu Mai  
 牛肉焼売

豉汁蒸鳳爪  
 Steamed Chicken Feet  
 with Black Beans  
 鶏モミジの豆鼓蒸し

迷你糯米雞  
 Steamed Glutinous Rice  
 with Chicken and Dried Scallop  
 鶏肉と干し貝柱の蒸しご飯  
 蓮の葉包み

# SENSE

CANTONESE DINING

Golden Week Lunch

ゴールデンウィーク

ランチメニュー

## 天人花 HEAVENLY FLOWER

廚師精選蒸點三輝

Dim Sum Chef Selected Three kinds of Steamed Dumplings

鮑焼売を含む点心シェフ特製蒸し点心三種

猪肉小籠包

Steamed Pork Dumpling Xiao Long Po

小籠包

芙蓉蟹肉揺柱翡翠羹

Spinach Soup with Egg White, King Crab and Dried Scallops

たらば蟹と干し貝柱入り翡翠スープ

煎炸點三種碟

鴨肉松子炸芋角 藍天使蝦多士 香煎羅白糕

Three kinds of Fried Dim Sum

Deep-fried Taro Puff and Duck Dumpling · Pan-fried Radish Cakes · Deep-fried Angel Shrimp Toast

揚げ点心三種盛り合わせ

鴨肉のタロ芋コロッケ・天使海老の揚げトースト・大根餅の香り焼き

叉焼包

Steamed Barbecued Pork Bun

もち豚叉焼包

迷途糯米鷄

Glutinous Rice with Chicken, Pork and Salted Egg

鶏肉と叉焼 鴨の塩卵入りハスの葉包みちまき

滑滑豆腐花

Sweet Bean Curd with Ginger Syrup

豆腐花 ジンジャーシロップ

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours

香港小菓子

4,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途 8%の消費税と 13%のサービス料を申し受けます。

# SENSE

CANTONESE DINING

玫瑰  
ROSE

Golden Week Lunch

ゴールデンウィーク

ランチメニュー

烧味滷味碟

Assorted Barbecued Meat and Chilled Appetizers

広東焼き物二種と広東冷菜の盛り合わせ

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

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

玉簪帶子蝦球

Stir-fried Prawn and Scallops

海老と帆立貝の炒め

梅辣茄子肉菘豆腐

Braised Bean Curd with Minced Pork and Eggplant

もち豚の挽肉と茄子 豆腐の梅風味煮込み

鮮蝦雲吞麵

Shrimp Wonton Soup Noodles

香港細麵の雲吞麵

遠年陳皮紅豆沙湯圓

Rice Dumplings with Sweet Red Bean Sauce

小豆のお汁粉 白玉団子入り

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours

香港小菓子

5,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途 8%の消費税と 13%のサービス料を申し受けます。

# SENSE

CANTONESE DINING

Golden Week Lunch

ゴールデンウィーク

ランチメニュー

## 廣 東 傳 統 午 餐 TRADITIONAL CANTONESE MENU

伝統的な広東料理のランチコース

錦繡焼味双海蜇碟

Assorted Barbecued Meat and Jelly Fish

広東焼き物二種とくらげ二種の盛り合わせ

片鴨卷碟

Peking Duck Rolls

北京ダックロール

金菇鮑絲搖柱羹

Shredded Abalone Soup with Mushrooms and Conpoy

鮑の細切りときのこの上湯とろみスープ

即製一碟

Please Choose One Okinawa Star Grouper Dish

沖縄産東星ハタのお料理を一品

碧綠油泡帶子斑球

Stir-fried Okinawa Star Grouper and Scallops  
with Green Vegetables

沖縄産東星ハタと帆立貝の炒め  
広東グリーン野菜添え

清蒸東星斑柳

Steamed Okinawa Star Grouper  
with Fish Soy Sauce

沖縄産東星ハタの葱生姜蒸し  
フィッシュソース

即製一碟

Please Choose One Pork Dish

豚肉のお料理を一品

客家梅菜排骨

Braised Pork Spare Rib and Chinese Pickles

豚スペアリブの梅菜煮込み

咕嚕肉

Deep-fried Pork with Sweet Sour Sauce

新潟越後もち豚の酢豚

蟹肉生菜炒飯

Wok fried Rice with King Crab and Lettuce

たらば蟹肉とレタス入りチャーハン

西袖子楊子柑露

Fresh Mango Cream with Sago and Grape Fruit

マンゴーココナッツミルク タピオカとピンクグレープフルーツ入り

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours

香港小菓子

8,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途 8%の消費税と 13%のサービス料を申し受けます。

# SENSE

CANTONESE DINING

Golden Week Lunch

ゴールデンウィーク

ランチメニュー

主 厨 精 選 午 餐  
CHEF'S TASTING MENU

料理長お薦めのランチコース

錦繡富貴焼味碟

Assorted Barbecued Combination and Poached Shrimp

広東焼き物三種と才巻海老の盛り合わせ

小炒皇帶子象拔蚌

Stir fried Horse Clams and Scallops

香港海鮮市場スタイル ミル貝と帆立貝の炒め

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

XO 醬姜葱爆和牛粒

Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with XO Sauce

和牛フィレ肉の XO ソース炒め

鮑汁荷葉蒸撈飯

Steamed Fried Rice with Abalone Wrapped in Lotus Leaf

鮑の汁で炒めた炒飯 蓮の葉包み

文華香芒果布甸

Fresh Mango Pudding

マンゴープリン

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours

香港小菓子

15,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途 8%の消費税と 13%のサービス料を申し受けます。