

DINNER SET MENU

ディナーコースメニュー



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 your 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

咸蛋黄醬黑松露皇帝蟹春卷

Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll with Salty Duck Egg Yolk Sauce
たらば蟹とトリュフの春巻き 咸蛋ソース

清蒸原條喜知次

Steamed Hole Hokkaido Rock Fish with Fish Soy Sauce
(We will serve a hole fish from 2 persons)
北海道産きんきの姿蒸し
(2名様より姿蒸しにてご提供させていただきます。)

蝦湯本地龍蝦粉絲

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

紅燒官燕

Braised Swallow's Nest
燕の巣と上湯の煮込み

蠔皇扣 38 頭吉浜鮑

Braised Aged Yoshihama Abalone
38 頭吉浜産干し鮑

文華和牛肉

Wok-fried Wagyu Tenderloin and Vegetable
with Five Spice Flavour Soy Sauce and Kampot Black Pepper
和牛フィレのカンボットブラックペッパー炒め ファイブスパイスソース

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

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。

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

二十四節季春卷

Japanese Twenty-Four Micro Seasons Spring Roll

二十四節季春卷

魚子醬海膽翡翠障泥魷魚

Wok-fried Squid with Hokkaido Sea Urchin and Caviar
あおりいかの紫蘇炒め 北海道産パフンウニとキャビア

豉汁骨香龍脷球

“Dragon Boat” Wok-Fried Sole with Black Bean Sauce

文華廳伝統の舌平目のブラックビーンソース炒め “ドラゴンボート” 仕立て

海味佛跳牆

“Buddha Jumps Over The Wall”

Double-boiled Superior Broth With Nagasaki Soft-Shelled Turtle,
Abalone, Aged Scallop and Whelk

海鮮佛跳牆

長崎県 島原養黿 黿の蒸しスープ 干し貝柱 鮑 螺貝

港味蠔皇扣蝦夷鮑魚

Hong Kong Aged Seafood and Oyster Broth Braised Ezo Abalone

香港の海の乾貨と活蝦夷鮑のオイスターソース煮込み

酒釀甜梅菜燒鹿兒島黒牛肋肉拼芋角

Braised Kagoshima Beef Rib

with Chinese Pickled Vegetable and Deep-fried Taro Puff

鹿兒島県黒牛リブソース 酒粕と広東甜梅菜煮込み 和牛の芋角

西洋菜魚湯青衣雲吞香港麵

Fish Broth with Hong Kong Noodle and Cresson

沖縄県産青衣の雲吞 魚湯香港細麵とクレソン

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

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。

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

二十四節季春卷

Japanese Twenty-Four Micro Seasons Spring Roll

二十四節季春卷

朝天辣椒公爆炒海鰻

Kung Pao Style Deep-fried Pike Conger and Cashew Nuts
Vegetable with Chinese Aged Chili

鰻の朝天唐辛子甘辛炒め

魚子醬黑富士有機雞蛋花咲蟹

Tricked the Empress Dowager

Wok-fried Hanasaki Crab and Caviar with Egg White

西太后を騙したかに玉の始まり

黒富士農場オーガニック卵と花咲蟹 キャビアの「蟹玉」

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

XO 炒海螺片

Wok-Fried Turban Shell with XO Sauce

榮螺の XO ソース炒め

羅定豆豉排骨拼椰香芋頭茸

Braised Pork Rib with Black Bean and Coconut Taro potato
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

金銀帶子蛋白脆米炒飯

Egg White Fried Rice with Fresh Asparagus and Aged Scallop

帆立貝と干し貝柱 アスパラガス 脆米の卵白炒飯

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

22,000

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。

DESSERT

甜品

デザート

今古杏仁甜蜜

蜜糖鮮磨杏仁荳腐餅百合干蓮子杏仁茶

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

蜜香鮮西瓜露

Watermelon Puree with Aigyoku Jelly and Mint Flavoured Kiwi Sauce

すいかのピューレ 愛玉子 キウイとミントのソース

(追加料金を頂戴いたします +550)

(Supplement Charge +550)

“甜”仏跳牆

東方木瓜燉雪蛤燕液亀冷膏

HongKong Style Sweet Soup

with Papaya, Swallow's Nest, Turtle Jelly and Oriental Fruit

糖水の仏跳牆

パイア 燕の巣 雪蛤 雪蓮子 雪耳と亀冷膏

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)

À-LA-CARTE

アラカルト メニュー

CHEF RECOMENDATION 主厨精選推介

料理長お薦め

避風塘豉油皇海虎蝦	3,080
Wok-fried Tiger Prawn with Fried Garlic and Soy Sauce 車海老のフライドガーリック炒め 香港海鮮市場風	
馬來盞炒障泥烏賊	3,080
Wok-fried Squid with Shrimp Paste あおりいかの下足の馬來盞炒め	
魚子醬海膽翡翠障泥魷魚	3,080
Wok-fried Squid with Hokkaido Sea Urchin and Caviar あおりいかの紫蘇炒め 北海道産パフンウニとキャビア	
双海蜇	3,850
Two kinds of Jellyfish くらげ2種盛り合わせ	
魚子醬黑富士有機雞蛋花咲蟹	4,180
Tricked the Empress Dowager Wok-fried Hanasaki Crab and Caviar with Egg White 西太后を騙したかに玉の始まり 黒富士農場オーガニック卵と花咲蟹 キャビアの「蟹玉」	
豉汁骨香龍脷球	4,180
“Dragon Boat” Wok-Fried Sole with Black Bean Sauce 文華廳伝統の舌平目のブラックビーンソース炒め “ドラゴンボート” 仕立て	
XO 炒海螺片	4,180
Wok-Fried Turban Shell with XO Sauce 榮螺の XO ソース炒め	
羅定豆豉排骨拼椰香芋頭茸	4,180
Braised Pork Rib with Black Bean and Coconut Taro potato 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	
酒釀甜梅菜燒鹿兎島黒牛肋肉湯麵	4,180
Braised Kagoshima Beef Rib with Hong Kong Noodle 鹿兎島黒牛リブソース 梅菜煮込みの香港細麵	
錦上添花	4,180
SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle 錦上添花 頂湯香港	

酒釀甜梅菜燒牛肋肉拼芋角	🍷	
Braised Beef Rib with Chinese Pickled Vegetable and Deep-fried Taro Puff		6,380
和牛リブソース 酒粕と広東甜梅菜煮込み 和牛の芋角		
港味蠔皇扣蝦夷鮑魚	🍷	
Hong Kong Aged Seafood and Oyster Broth Braised Ezo Abalone		7,480
香港の海の乾貨と活蝦夷鮑のオイスターソース煮込み		
豉汁炒本地龍蝦	🍷	
Wok-fried Spiny Lobster with Black Bean		13,200
伊勢海老の豆豉炒め		
龍蝦湯本地龍蝦粉絲	🍷🍴	
Wok-braised Spiny Lobster with Glass Noodle		13,200
伊勢海老と春雨の土鍋炒め		
古法神野吉浜干鮑	🍷	
Braised KANNO Yoshihama Aged Abalone		33,000
神野吉浜干し鮑の煮込み		

 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

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。

BARBEQUE & ROAST
明 爐 燒 烤
釜焼きミート

蜜汁叉焼肉

Barbecued Pork Honey Glazed 6,820
岩手県産プラチナポークの叉焼

即烤潮蓮焼京都鴨

Barbecued Kyoto Duck with Plum Sauce and Sweet Miso Sauce 7,480
京鴨胸肉の釜焼き 2種のソース 南高梅のプラムソースと甜麵醬

即烤京都片皮鴨

Peking Duck Roll 4 Rolls 6,820
京丹波町産 山城農産 京鴨のダックロール 4本

BROTH AND SOUP
湯 及 羹
スープ

鮑絲黑醋酸辣羹

Hot and Sour Soup with Abalone 7,480
鮑の細切り入り 黒酢酸辣湯

黄耳榆耳竹筍鮮冬菇齋燉湯

Double-boiled Mushroom Soup 7,480
with Premium Aged Mushrooms and Sakura Farm Shiitake Mushroom
黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸 白木耳 佐倉市きのご園直送椎茸の蒸しスープ

竹絲鷄何首烏瑤柱燉湯

Double-boiled Black Bone Chicken and Chinese Herbs Soup with Aged Scallop 7,480
「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

海味極品佛跳牆

“Buddha Jumps Over The Wall” Double-boiled Superior Broth 13,200
With Nagasaki Soft-Shelled Turtle, Abalone, Aged Scallop and Whelk
海鮮佛跳牆
長崎県 島原養黿 黿の蒸しスープ 干し貝柱 鮑 螺貝

上湯官燕(40g)

Superior Soup with Swallow Nest (40g) 13,200
燕の巣の上湯スープ

MAIN
主菜
メイン料理

豉汁蒸元貝豆腐(2件) 煎	
Steamed Bean Curd and Scallop with Black Bean	2,640
豆腐と帆立の重ね蒸し ブラックビーン	
糖醋脆炸佐倉鮮冬菇 煎	
Deep-fried Sakura Fresh Shiitake Mushroom with Sweet Sour Sauce	3,080
佐倉産椎茸の甘酢ソース	
金磚豆腐 煎	
Deep-fried Bean Curd Cube	3,080
西貢の豆腐の脆漿揚げ 金塊仕立て	
豆豉炒海虎蝦帶子 煎	
Wok-fried Tiger Prawn and Scallop with Black Bean	4,180
車海老と帆立貝のブラックビーン炒め	
家郷豆豉滑鷄煲 煎	
Traditional Style Braised Chicken with Black Bean in Hot Pot	4,180
香港郷土料理 香り鶏と野菜のブラックビーン煮込み	
朝天辣椒公爆腰果炒鷄球	
Kung Pao Style Sauteed Chicken and Cashew Nuts	
Vegetable with Chinese Aged Chili	5,280
鷄腿肉と獅子唐 長芋 長茄子 カシューナッツの朝天唐辛子甘辛炒め	
韭黃炒元貝(4件) 煎	
Wok-fried Scallop with Yellow Chive	5,280
帆立貝の黄韭炒め	
糖醋咕嚕肉 煎	
Deep-fried Pork with Sweet Sour Sauce in Pineapple Boat	5,280
山百合ポークネックの酢豚 パイナップルボート	
清蒸原條喜知次	
Steamed Hole Hokkaido Rock Fish with Fish Soy Sauce	11,000
北海道産きんきの姿蒸し	
黑椒炒和牛柳(200g) 煎	
Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Hong Spices Kampot Black Pepper (200g)	18,700
A4和牛フィレ肉 ホン・スパイス カンポットブラックペッパー炒め	

VEGETABLES 時令蔬菜

野菜料理

自選擇時蔬/製造

Your Choice of Chinese Vegetables and Cooking Style.
Please ask your server about today's availability.

3,080

お好みの中国野菜と調理方法をお選びください。
尚、本日の入荷状況はサービススタッフにお尋ねください。

VEGETABLE

通菜	Morning Glory 空心菜
豆苗	Pea Sprout 豆苗
芥藍菜	"Kairan" Chinese Broccoli 芥藍チャイニーズブロッコリー
小唐菜	Pak Choi チンゲンサイ

COOKING STYLE

清炒	Stir-fried with Salt      塩炒め
蒜蓉炒	Stir-fried with Garlic      にんにく炒め
薑蓉炒	Stir-fried with Ginger      生姜炒め
馬拉盞炒	Stir-fried with Spicy Shrimp Sauce  海老みそ炒め
瑤柱扒	Stir-fried with Conpoy and Oyster Sauce  干し貝柱ソース

RICE AND NOODLES

飯 及 麵

麵飯類

生菜素菜炒飯   

Fried Rice with Lettuce and Vegetable

3,080

レタスと野菜の炒飯

元貝蛋白炒飯  

Egg White Fried Rice with Scallop

4,180

帆立貝と脆米の卵白炒飯

皇帝蟹肉生菜炒飯  

Fried Rice with King Crab Meat and Lettuce

6,380

たらば蟹肉とレタス炒飯

蒜香生菜 A4 和牛炒飯 

Fried Rice with A4 Wagyu Tenderloin and Lettuce

7,580

A4 和牛フィレ肉とレタスの炒飯

韭黄銀芽豉油皇炒麵 

Stir-fried Noodle with Yellow Chive and Bean Sprout

3,080

黄韭 もやし入り香港スタイルの醤油風味焼きそば

京都火鴨絲葱油麵 (需時 20 分鐘) 

Kyoto Duck Broth Noodle

4,180

Shredded Barbecued Kyoto Duck and Kujyo Leek

京鴨と九条葱 京鴨出汁の香港細麵

 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

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。

DESSERT
甜品
デザート

今古杏仁甜蜜 

蜜糖鮮磨杏仁荳腐坩百合干蓮子杏仁茶

Modern & Classic Almond Pudding in Two-ways
Honey Syrup / Almond Soup with Lotus Seed

1,760

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 

Mango Pudding

1,760

マンゴープリン

蜜香鮮西瓜露

Watermelon Puree with Aigyoku Jelly

With Mint Flavoured Kiwi Sauce

2,420

すいかのピューレ 愛玉子 キウイとミントのソース

“甜”仏跳牆

東方木瓜燉雪蛤燕液龜冷膏  

Hongkong Style Sweet Soup

with Papaya, Swallow's Nest, Turtle Jelly and Oriental Fruit

4,180

糖水の仏跳牆 パパイア 燕の巣 雪蛤 雪蓮子

雪耳とオリエンタルフルーツのスイートスープ

 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

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。

SENSE
CANTONESE DINING