

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。

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。

 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。

TRADITIONAL CANTONESE

粵式燒味滷味碟

Hong Kong Style Seasonal Assorted Barbecue
季替わり前菜盛り合わせ
蝦夷鮑の冷製 山百合ポークの叉焼 白切鶏 クラゲの頭

藁香即烤京都片皮鴨卷

Kyoto Duck Flavoured with Straw and Foie gras Roll
京都山城農産「京鴨」の藁焼きとフォアグラの北京ダック

黒松露皇帝蟹春卷

Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll
たらば蟹とトリュフの春卷

清蒸原條喜知次

豉汁蒸 或 清蒸
Steamed Whole Hokkaido Rock Fish with Fish Soy Sauce
北海道産きんきの姿蒸し
ブラックビーン蒸し 又は 葱生姜蒸し

上湯官燕

Swallow's Nest with SENSE Superior Soup with Snow Crab
燕の巣とずわい蟹の上湯スープ

龍蝦粉絲煲

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

蠔皇扣干鮑魚

Braised YOSHIHAMA Aged Abalone
干し鮑のオイスターソース煮込み

文華柱候牛雜

Wagyu Tenderloin and Beef Honeycomb with Chinese Miso Sauce
和牛フィレ肉 鹿児島黒牛リブブロス ハチの巣 アキレス腱 センマイの広東伝統菜
牛肉の柱候醬煮込み

腊味煲仔飯

Hong Kong Traditional Cray Pod Rice with Chinese Sausage
香港家庭料理 腊腸の土鍋ごはん

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

55,000

CRYSTAL
水晶

「クリスタル」

OMAKASE

粵式燒味滷味碟

Hong Kong Style Seasonal Assorted Barbecue

季替わり前菜盛り合わせ

蝦夷鮑の冷製 山百合ポークの叉焼 ハチの巣のXO煮 クラゲの頭

藁香即烤京都片皮鴨卷

Kyoto Duck Flavoured with Straw and Foie gras Roll

京都山城農産「京鴨」の藁焼きとフォアグラの北京ダック

上湯雲吞

SENSE Superior Soup with Wonton

上湯に浮かべた海老の雲吞

脆皮炸春卷

Japanese 24 kinds of Micro Seasons Spring Roll

二十四節気春巻き

粉絲底檸檬青蔥蒜茸蒸北寄貝

Steamed Hokkaido Surf Clam with Leek and Ginger

北海道産北寄貝と春雨の檸檬 九条ネギ ニンニク蒸し

翡翠海上鮮

Wok-fried Squid with Green Shiso and Caviar

障泥烏賊の紫蘇炒め 馬來盞ソース 北海道産バフンウニとキャビア

海味佛跳牆

“Buddha Jumps Over the Wall”

海鮮佛跳牆 長崎県 島原養黿 黿の蒸しスープ 干し貝柱 蝦夷鮑

干燒雪蟹龍蝦球

Spiny Lobster and Snow Crab with Chili Sauce

伊勢海老とずわい蟹のチリソース

七彩青椒黑胡椒鹿兒島黑牛絲

Wok-fried Kagoshima Kuro Beef with Seasonal Vegetables

季替わり野菜の青椒肉絲 鹿兒島黒牛のカンポットブラックペッパー炒め

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

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」

TASTING MENU

粵式錦繡餐前小食

Hong Kong Style Assorted Appetizers

香港式冷菜 3 種盛り合わせ クラゲの頭 季節の甜酸菜 白切鶏

藁香即烤京都片皮鴨卷

Kyoto Duck Flavoured with Straw and Foie gras Roll

京都山城農産「京鴨」の藁焼きとフォアグラの北京ダック

蟹肉炒鮮奶

Wok-fried King Crab and Kurofujii Egg White

西太后を騙した蟹玉の始まり 黒富士農場卵とたらば蟹の蟹玉

港味菜湯粉絲白菜仔

Superior Soup Braised Pak Choi with Glass Noodle and Dried Shrimp

香港の海の乾物 蝦米と干貝 広東白菜と春雨の白菜出汁煮込み

竹絲雞何首烏瑤柱燉湯

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」

烏骨鶏と何首烏 干し貝柱と当帰 髪菜の蒸しスープ

避風塘炒蝦夷鮑

Deep-fried Ezo Abalone with Fried Garlic

蝦夷鮑のフライドガーリック炒め 香港海鮮市場風

羅定豆豉豬腩拼椰香芋頭茸拼玫瑰香花卷

Braised Pork Belly with Black Bean Sauce and Coconut Flavour Taro Potato Sauce

羅定式豚ばら肉の角煮 ココナッツの香りのタロ芋 薔薇の香りの花巻

金鑲銀海鮮炒飯

Fried Rice with Snow Crab, Aged and Fresh Scallop

海鮮炒飯 金と銀の帆立貝とずわい蟹

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

19,800

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

蜜糖鮮磨杏仁荳腐拼百合干蓮子杏仁茶

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

當紅蜜香鮮西瓜露

Watermelon Purée with Lemon Jelly and Mint Flavoured Kiwi Sauce

すいかピューレ 檸檬ジュレ キウイとミントのソース

(追加料金を頂戴いたします +880)

(Supplement Charge +880)

“甜”仏跳牆

東方木瓜燉雪蛤燕窩亀冷膏

Hong Kong Style Sweet Soup

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

糖水の仏跳牆

パパイア 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

APPETIZERS 前 菜

魚子醬青葱姜味海蜇頭

Jelly Fish with Caviar and Green Onion

3,080

くらげの頭の青葱と生姜和え キャビア添え

黒松露皇帝蟹春巻

Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll

5,500

たらば蟹とトリュフの春巻き

黒富士有機鶏蛋皇帝蟹

Tricked the Empress Dowager

Wok-fried King Crab and Egg White

4,180

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たらば蟹の「蟹玉」

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

避風塘豉油皇炒大海虎蝦

Deep-fried King Sea Tiger Prawn with Garlick and Soy Sauce

6,380

有頭大海老のフライドガーリック炒め 香港海鮮市場風

西貢脆漿鮑魚

Saikun Style Deep-fried Crispy Abalone with Fried Garlick

4,400

活蝦夷鮑の脆漿揚げ フライドガーリック

糖醋脆炸佐倉鮮冬菇

Deep-fried Sakura Fresh Shiitake Mushroom with Sweet Sour Sauce

2,420

佐倉産椎茸の甘酢ソース

金磚豆腐

Deep-fried Bean Curd Cube

2,420

西貢の豆腐の脆漿揚げ 金塊仕立て

 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。

BROTH AND SOUP 湯 及 羹

海味極品佛跳牆

"Buddha Jumps Over The Wall" Double-boiled Superior Broth
With Nagasaki Soft-Shelled Turtle, Ezo Awabi Abalone, Aged Scallop 13,200

海鮮佛跳牆

長崎県 島原養鰺 鰺の蒸しスープ 干し貝柱 蝦夷鮑

黄耳榆耳竹笙鮮冬菇斎燉湯

Double-boiled Mushroom Soup
with Premium Aged Mushrooms and Sakura Farm Shiitake Mushroom 7,480

黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸 白木耳 佐倉市きのこ園直送椎茸の蒸しスープ

竹絲雞何首烏瑤柱燉湯

Double-boiled Black Bone Chicken and Chinese Herb 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

鮑絲黑醋酸辣羹

Hot and Sour Soup with Ezo Awabi Abalone 7,480

蝦夷鮑の細切り入り 黒酢酸辣湯

上湯官燕(40g)

Superior Soup with Swallow Nest (40g) 13,200

燕の巣の上湯スープ

頂湯燉官燕

Double Boiled Souperior Soup with Swallow Nest (40g) 15,180

燕の巣の頂湯蒸しスープ

 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。

SEA FOOD
海鮮

豆豉炒帶子

Wok-fried Scallop with Black Beans
帆立貝のブラックビーン炒め

4,620

姜葱炒帶子

Wok-fried Scallop with Leek and Ginger
帆立貝の葱生姜炒め

4,620

豉汁蒸元貝豆腐

Steamed Bean Curd and Scallop with Black Beans Sauce
豆腐と帆立の重ね蒸し ブラックビーンソース

4,620

龍蝦湯乾燒大海虎蝦

Lobster Broth Braised King Sea Tiger Prawn with Chili Sauce
有頭大海老のチリソース

6,380

豆豉炒大海虎蝦

Wok-fried King Sea Tiger with Black Bean
有頭大海老のブラックビーン炒め

6,380

龍蝦湯馬來盞大海虎蝦粉絲

Lobster Broth Braised King Sea Tiger Prawn with Grass Noodle
有頭大海老と春雨の馬來盞煮込み

6,380

糖醋大海虎蝦條

Deep-fried King Sea Tiger Prawn with Sweet and Sour Sauce
大海老の甘酢ソース

6,380

香芒大海虎蝦條

Deep-fried King Sea Tiger Prawn with Mango Mayonnaise Sauce
大海老のマンゴーマヨネーズソース

6,380

清蒸原條北海道喜知次

Steamed Whole Hokkaido Rock Fish with Fish Soy Sauce
北海道産きんきの姿蒸し

14,300

 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。

SEA FOOD 海鮮

糖醋沖縄青衣

Deep-fried Okinawa Tusk Fish with Sweet and Sour Sauce
沖縄産シロクラベラの甘酢ソース

6,380

香芒沖縄青衣

Deep-fried Okinawa Tusk Fish with Mango Mayonnaise Sauce
沖縄県産シロクラベラのマンゴマヨネーズソース

6,380

豆豉炒沖縄青衣

Wok-fried Okinawa Tusk Fish with Black Bean
沖縄県産シロクラベラの豆豉炒め

6,380

龍蝦湯乾焼龍蝦

Spiny Lobster Broth Braised Spiny Lobster with Chili Sauce
伊勢海老のチリソース

19,800

龍蝦湯馬來盞龍蝦粉絲

Spiny Lobster Broth Braised Spiny Lobster with Grass Noodle
伊勢海老と春雨の馬來盞煮込

19,800

香芒龍蝦

Deep-fried Spiny Lobster with Mango Mayonnaise Sauce
伊勢海老のマンゴーマヨネーズソース

19,800

蠔皇扣乾鮑

Braised Aged Abalone
三陸吉浜干し鮑のオイスターソース煮込み

19,800

濃汁大和肉鶏湯蠔皇扣蝦夷鮑魚

Chicken and Oyster Broth Braised Ezo Awabi Abalone
活蝦夷鮑の大和肉鶏白湯オイスターソース煮込み

7,480

 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。

CHIKEN 鶏 肉

朝天辣椒公爆腰果炒鶏球

Kung Pao Style Sautéed Chicken and Cashew Nuts, Vegetables with Chinese Aged Chili 5,280
鶏腿肉の朝天唐辛子甘辛炒め

八珍甜醋古老鶏

Tangerine Flavoured Sweet and Sour Chicken 5,280
鶏腿肉の香港八珍黒酢炒め

家郷豆豉滑鶏煲

Traditional Style Braised Chicken with Black Bean in Hot Pot 4,180
香港郷土料理 鶏腿肉と野菜のブラックビーン煮込み

馬友鶏粒豆腐煲

Braised Chicken and Deep-fried Tofu with Salty Fish 4,180
豆腐と鶏腿肉の馬友煮込み

PORK 豚 肉

糖醋咕嚕肉

Deep-fried Pork with Sweet Sour Sauce in a 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

鎮江黒醋豬頸肉

Deep-fried Pork with Black Vinegar Sauce 5,280
山百合ポークネックの黒酢酢豚

BEEF 牛 肉

黒椒炒和牛柳

Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Hong Spices Kampot Black Pepper 9,900
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

豆豉炒和牛柳

Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Black Bean 9,900
A4和牛フィレ肉 香港八珍豆豉炒め

 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。

VEGETABLE 野菜

蒜蓉炒芥藍    

Stir-fried Chinese Kale with Garlic
カイランのにんにく炒め

2,420

馬拉盞炒芥藍 

Stir-fried Chinese Kale with Shrimp Sauce
カイランの馬拉盞炒め

2,420

清炒通菜    

Stir-fried Morning Glory with Salt
空心菜の塩炒め

2,420

馬拉盞炒通菜 

Stir-fried Morning with Shrimp Sauce
空心菜の馬拉盞炒め

2,420

蒜蓉炒通菜    

Stir-fried Morning Glory with Garlic
空心菜のにんにく炒め

2,420

姜茸炒通菜    

Stir-fried Morning Glory with Ginger
空心菜の生姜炒め

2,420

蒜蓉炒小棠菜    

Stir-fried Pak Choi with Garlic
青梗菜のにんにく炒め

2,420

清炒小棠菜    

Stir-fried Pak Choi with Salt
青梗菜の塩炒め

2,420

瑤柱扒小棠菜 

Stir-fried Pak Choi with Aged Scallop Sauce
青梗菜の干し貝柱ソース

2,420

TOFU 豆腐

朝天辣椒公爆豆腐  

Kung Pao Style Deep-fried Tofu with Chinese Aged Chili
揚げ豆腐の朝天唐辛子甘辛炒め

4,180

豆豉蒸豆腐  

Steamed Tofu with Black Bean Sauce
豆腐の豆豉蒸し

2,420

 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。

RICE AND NOODLES

飯 及 麺

生菜素菜炒飯

Fried Rice with Lettuce and Vegetable
レタスと野菜 黒富士農場卵の炒飯

3,630

金銀帶子蛋白炒飯

Egg White Fried Rice with Aged and Fresh Scallop
帆立貝と揚げ干し貝柱の卵白の炒飯

5,280

皇帝蟹肉生菜炒飯

Fried Rice with King Crab Meat and Lettuce
たらば蟹肉とレタスの炒飯

6,380

蒜香生菜 A4 和牛炒飯

Fried Rice with A4 Wagyu Tenderloin and Lettuce
A4 和牛フィレ肉とレタスの炒飯

7,580

SENSE 黄金炒飯

Kurofujii Egg Fried Rice
佐賀県産ホシユタカと干し貝柱 黒富士農場卵の黄金炒飯

4,180

京都火鴨絲葱油麵

Kyoto Duck Broth Noodle
Shredded Barbecued Kyoto Duck and Kujyo Leek
京鴨と九条葱 京鴨出汁の香港細麵

4,180

錦上添花

SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle
錦上添花 頂湯香港麵

4,180

雪蟹鮮蝦雲吞麵

Noodle Soup with Snow Crab and Shrimp Wonton
蝦子と黄韭の香港雲吞麵

4,180

 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

今古杏仁甜蜜🌿

蜜糖鮮磨杏仁荳腐拼百合干蓮子杏仁茶

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

文華香芒果布甸🌿

Mango Pudding

1,760

マンゴープリン

當紅蜜香鮮西瓜露

Watermelon Purée with Lemon Jelly and Mint Flavoured Kiwi Sauce

2,640

すいかピュレ 檸檬ジュレ キウイとミントのソース

“甜”仏跳牆

東方木瓜燉雪蛤燕窩龜冷膏🌿🌿

Hong Kong 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