

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。

J A D E
翡 翠

「ジェイド」吉浜産 28 頭干鮑と京鴨の窯焼きを含む全 10 品のシェフお任せメニュー

一口紅袍乳猪

Roasted Suckling Pig

仔豚の窯焼き

即烤炭香蜜汁白金叉烧

Barbecued Pork with Honey Glaze

炭火仕上げの叉焼

精選海鮮推介

Chef's Recommendation of Fine Selected Seafood

本日の海鮮料理

精選海鮮推介

Chef's Recommendation of Fine Selected Seafood

本日の海鮮料理

桜花芙蓉皇帝蟹肉官燕

Egg White Soup with Swallow's Nest and King Crab

桜の芙蓉上湯スープ タラバ蟹肉と燕の巣添え

古法 28 頭吉浜鮑魚

Yoshihama Aged Abalone (21g) Cooked in Old Style

吉浜産 28 頭干し鮑 オールドスタイル

即烤京鴨雙輝

Barbecued Kyoto Duck Served in Two Ways;

Breast with Chinese Sweet Miso and Plum Sauce & Crispy Duck Skin Roll

京鴨胸肉の甜麴醬とプラムソース二種 京鴨の北京ダックの盛り合わせ

麵飯

Rice or Noodle

本日の麵飯

主廚推介即製甜品

Your choice of Chef's Signature Dessert

デザートを別紙のメニューから一品

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.

Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements and our chefs will be delighted to assist you.

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。

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。

CRYSTAL

水晶

「クリスタル」吉浜産鮑・海鮮佛跳牆・京鴨の窯焼きを含む全 10 品のシェフお任せメニュー

一口紅袍乳猪

Roasted Suckling Pig

仔豚の窯焼き

即烤炭香蜜汁白金叉燒

Barbecued Pork with Honey Glaze

炭火仕上げの叉燒

精選海鮮推介

Chef's Recommendation of Fine Selected Seafood

本日の海鮮料理

精選海鮮推介

Chef's Recommendation of Fine Selected Seafood

本日の海鮮料理

海味佛跳牆

Buddha Jumps Over The Wall Double-boiled Superior Seafood Broth
with Abalone, King Crab, Sea Cucumber and Fish Maw

鮑 たらば蟹 なまこ 浮き袋の蒸しスープ 海鮮佛跳牆 (ファッティウチョン)

壕皇扣駕鮑魚

Braised Yoshihama Aged and Fresh Abalone

吉浜産干し鮑とフレッシュ鮑の食べ比べ

即烤京鴨雙輝

Barbecued Kyoto Duck Served in Two Ways;

Breast with Chinese Sweet Miso and Plum Sauce & Crispy Duck Skin Roll

京鴨胸肉の甜麵醬とプラムソース二種 京鴨の北京ダックの盛り合わせ

麵飯

Rice or Noodle

本日の麵飯

主廚推介即製甜品

Your choice of Chef's Signature Dessert

デザートを別紙のメニューから一品

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.

Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements and our chefs will be delighted to assist you.

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。

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。

AGATE
瑪 瑙

「アガット」海鮮料理3皿と京鴨の窯焼きを含む全10品のchefお任せメニュー

一口紅袍乳豬

Roasted Suckling Pig

仔豚の窯焼き

即烤炭香蜜汁白金叉燒

Barbecued Pork with Honey Glaze

炭火仕上げの叉燒

精選海鮮推介

Chef's Recommendation of Fine Selected Seafood

本日の海鮮料理

精選海鮮推介

Chef's Recommendation of Fine Selected Seafood

本日の海鮮料理

黃耳榆耳竹筴鮮冬菇齋佛跳牆

Double-boiled Superior Mushroom Broth with Premium Dried Mushrooms

乾燥茸と広東ドライフルーツの佛跳牆(ファッティウチョン)

黃茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸と椎茸の蒸しスープ

碧綠蠔皇扣鮮鮑魚

Braised Fresh Abalone and Seasonal Green with Oyster Broth

国産活鮑のオイスターソース煮込み

即烤京鴨雙輝

Barbecued Kyoto Duck Served in Two Ways;

Breast with Chinese Sweet Miso and Plum Sauce & Crispy Duck Skin Roll

京鴨胸肉の甜麵醬とプラムソース二種 京鴨の北京ダックの盛り合わせ

麵飯

Rice or Noodle

本日の麵飯

主廚推介即製甜品

Your choice of Chef's Signature Dessert

デザートを別紙のメニューから一品

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.

Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements and our chefs will be delighted to assist you.

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。

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。

CORAL

珊瑚

「コーラル」9品のテイスティングメニュー

海胆海蜇頭

Jelly Fish with Sea Urchin
クラゲの頭 雲丹添え

即烤炭香蜜汁白金叉燒

Barbecued Pork with Honey Glaze
炭火仕上げの叉焼

清蒸東星斑柳

Steamed Okinawa Star Grouper Fillet with Fish Soy Sauce
沖縄産東星ハタの葱生姜蒸し

黄耳榆耳竹笙鮮冬菇齋佛跳牆

Double-boiled Superior Mushroom Broth with Premium Dried Mushrooms
乾燥茸と広東ドライフルーツの佛跳牆 (ファッティウチョン)
黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸と椎茸の蒸しスープ

豉油皇蒜香煎海虎蝦

Deep-fried Live Prawn with Garlic and Chinese Soy Sauce
活車海老の香り揚げ 香港海鮮市場スタイル

羅定豆豉排骨拼豆苗

Braised Pork Spare Rib with Black Beans and Chinese Spinach
羅定 (ロウデン) 式スペアリブ 香港産八珍ブラックビーン煮込み 豆苗添え

京都火鴨絲葱油湯麵

Shredded Roasted Kyoto Duck and Leek with Noodle Soup
葱と京鴨ローストの細切り入り香港細麵

荔枝蜜鮮磨杏仁豆腐

Almond Pudding
杏仁豆腐

香港甜蜜

Hong Kong Mignardise
香港小菓子

16,500

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

Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements and our chefs will be delighted to assist you.

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。

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。

VEGAN DINNER
素食晚餐
「ビーガンディナーコース」

廚師精選素菜蒸點
Steamed Vegetable Dumpling
野菜蒸し点心

金磚豆腐
Deep-fried Bean Curd Cubes
豆腐の脆漿揚げ

黃耳榆耳竹笙燉湯
Double-boiled Premium Soup with Dried Mushrooms
高級乾燥きのこ黄耳と榆耳の蒸しスープ

豆豉蒸豆腐拼時菜
Steamed Tofu and Vegetables with Black Bean Sauce
季節野菜と豆腐のブラックビーンソース蒸し

蒜茸炒豆苗
Wok-fried Pea Sprouts with Garlic
豆苗のにんにく炒め

宮爆腰果炒豆腐
Kung Pao Style Sautéed Tofu and Cashew Nuts
豆腐とカシューナッツの甘辛炒め

生菜素菜炒飯
Fried Rice with Lettuce and Vegetables
レタスと野菜の炒飯

遠年陳皮紅豆沙
Sweet Red Bean Soup Flavoured with Aged Tangerine Zest
小豆のお汁粉 熟成陳皮の香り

15,400

À-LA-CARTE

アラカルト メニュー

APPETIZER
餐前小食
前菜

- 海蜇二種（芝麻香、葱油海蜇頭）
2 kinds of Jelly Fish (Sesame, Chinese Pepper and Ginger) 4,180
くらげ2種の盛り合わせ（胡麻の香りの醤油味 / くらげの頭の葱和え）
- 生菜包松子海皇崙
Stir-fried Shrimp and Scallops Diced with Vegetables in Lettuce Cup 3,080
海老と帆立貝の炒め レタスカップ包み

BARBEQUE & ROAST
明 爐 燒 烤
釜焼きミート

- 即烤炭香蜜汁白金叉燒（需時 12 分鐘）
Barbecued Platinum Pork with Honey Glaze* 4,180
炭火仕上げのプラチナポーク叉燒

*To guarantee the best quality, our Barbecued Pork will be baked upon ordering.
Please allow 12 minutes to be served.

叉燒は焼きたてをご用意するため、ご注文から 12 分前後お時間を頂戴いたします。

- 即烤金陵片皮京都鴨三食（半隻、需時 30 分鐘）
薄餅卷・燒鴨・火鴨絲葱油湯麵
Kyoto Peking Duck served in Three-ways; Half 14,080
Peking Duck Roll / Barbecued Duck Breast with Plum Sauce
Soup Noodles with Shredded Roasted Duck and Leek*
京鴨の釜焼き北京ダック（半羽・カービングサービス）
北京ダックロール / 鴨胸肉のプラムソース / 葱と燒鴨の細切り入り香港細麵

*To guarantee the best quality, our Peking Duck will be baked upon ordering.
Please allow 30 minutes to be served.

※北京ダックは焼きたてをご用意するため、ご注文から 30 分前後お時間を頂戴いたします。

DRIED ABALONE
干 鮑
干し鮑

- 古法扣 28 頭吉浜鮑魚
Yoshihama Aged Abalone (21g) Cooked in Old Style 31,680
吉浜産 28 頭干し鮑 オールドスタイル
- 蠔皇扣 38 頭吉浜干鮑
Braised Yoshihama Aged Abalone (15g) 20,680
吉浜産 38 頭干し鮑

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

Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements and our chefs will be delighted to assist you.

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。
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。

BROTH AND SOUP

湯 及 羹

スープ

-  黄耳榆耳竹笙鮮冬菇齋佛跳牆
Double-boiled Superior Mushroom Broth with Premium Dried Mushrooms 7,480
乾燥茸と広東ドライフルーツの佛跳牆 (ファッティウチョン)
黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸と椎茸の蒸しスープ
- 極品海味佛跳牆
Buddha Jumps Over The Wall Double-boiled Superior Seafood Broth 11,880
with Abalone, King Crab, Sea Cucumber and Fish Maw
鮑 たらば蟹 なまこ 浮き袋の蒸しスープ 海鮮佛跳牆 (ファッティウチョン)
- 海鮮黒醋酸辣羹
Hot and Sour soup with Seafood and Tofu 5,280
海鮮と豆腐入り黒酢の酸辣湯

M E A T

牛猪家禽

肉料理

- 羅定豆豉排骨拼豆苗
Braised Pork Spare Rib with Black Beans 3,080
羅定 (ロウデン) 式スペアリブ 香港産ブラックビーン煮込み
- 菠蘿咕嚕肉
Deep-fried Pork and Pineapple with Sweet Sour Sauce 5,280
山百合ポークネックのバイナップル入り酢豚
- 黒椒炒山形西冷牛甫
Wok-fried Yamagata Beef Sirloin with Black Pepper 9,680
山形牛サーロインの黒胡椒炒め
- 宮爆腰果炒鶏球
Kung Pao Style Sautéed Chicken Fillet and Cashew Nuts 4,180
鶏腿肉とカシューナッツの甘辛炒め

 Vegan Dish
ビーガン料理

 Vegetarian Dish
肉・魚 不使用

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

Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements and our chefs will be delighted to assist you.

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。

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。

SEAFOOD
海産
海鮮料理

清蒸東星斑柳

Steamed Okinawa Star Grouper Fillet with Fish Soy Sauce 6,380
沖縄産東星ハタの葱生姜蒸し

豆豉炒東星斑柳

Wok-fried Okinawa Star Grouper with Black Bean Sauce 6,380
沖縄産東星ハタのブラックビーンソース炒め

蠔皇鮮鮑魚拼豆苗

Braised Fresh Abalone and Pea Sprouts with Oyster Sauce 7,480
国産活鮑のオイスターソース煮込み 豆苗添え

豉油皇蒜香煎海虎蝦

Deep-fried Tiger Prawn with Garlic and Chinese Soy Sauce 3,080
活車海老の香り揚げ 香港海鮮市場スタイル

豆豉炒元貝海虎蝦

Wok-fried Tiger Prawn and Scallops with Black Bean Sauce 8,580
帆立貝と活車海老のブラックビーンソース炒め

豉汁蒸元貝荳腐

Steamed Soybean Curd and Scallops with Black Bean Sauce 2,640
豆腐と帆立の重ね蒸し ブラックビーンソース

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

Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements and our chefs will be delighted to assist you.

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。
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。

VEGETABLES

時令蔬菜

野菜料理

	姜茸炒通菜 Wok-fried Morning Glory with Ginger 空心菜の生姜炒め	3,080
	馬來盞炒通菜 Wok-fried Morning Glory with Shrimp Paste 空心菜の馬來盞炒め	3,080
	蒜茸炒豆苗 Wok-fried Pea Sprout with Garlic 豆苗のにんにく炒め	3,080
	瑤柱扒豆苗 Wok-fried Pea Sprout with Conpoy and Oyster Sauce 豆苗の干し貝柱ソース	3,080
	姜茸炒芥蘭 Wok-fried Chinese Kale with Ginger 芥蘭の生姜炒め	3,080

 Vegan Dish
ビーガン料理

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

Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements and our chefs will be delighted to assist you.

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。

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。

RICE AND NOODLES

飯 及 麵

麵飯類

鮮蝦雲吞湯麵

Angel Shrimp Wonton Noodle Soup

3,080

天使海老の雲吞入り香港細麵

元貝蛋白炒飯

Egg White Fried Rice with Scallops

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

4,180

たらば蟹肉とレタス炒飯

韭菜銀芽豉油皇炒麵

Stir-fried Noodles with Yellow Chives 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

DESSERT

甜品

デザート

荔枝蜜鮮磨杏仁豆腐

Almond Pudding

1,540

杏仁豆腐

文華貴妃香芒果布甸

Fresh Mango Pudding

1,760

マンゴープリン

鮮果西米楊枝甘露

Mango Coconut Milk with Tapioca and Fruits

1,760

マンゴココナッツミルク



Vegetarian Dish

肉・魚 不使用

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

Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements and our chefs will be delighted to assist you.

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。

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。