

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 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。

JADE

翡翠

「ジェイド」

黒松露皇帝蟹春巻

Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll

たらば蟹とトリュフの春巻

即烤京都片鴨巻

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

清蒸原條喜知次

Steamed Whole Hokkaido Rock Fish with Fish Soy Sauce

北海道産きんきの姿蒸し

龍蝦湯乾燒龍蝦

Braised Spiny Lobster with Chili Sauce

伊勢海老のチリソース

大閘蟹官燕

Braised Swallow's Nest

燕の巣と上海蟹の煮込み

蠔皇扣 38 頭吉浜鮑

Braised Aged Yoshihama Abalone

38 頭吉浜産干し鮑

上湯浸大頭菜

Braised Turnip

蕪の上湯蒸し

文華和牛肉

Poached Wagyu Tenderloin with Five Spices Flavour Soy Sauce

SENSE 水煮牛肉 和牛フィレの湯引き 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」

二十四節季春巻
Shanghai Crab and Mushroom Spring Roll
二十四節季春巻
上海蟹ときのこの春巻

即烤京都片鴨巻
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

姜葱蒸沖繩青衣
Steamed Okinawa Tusk Fish with Leek, Ginger and Sudachi
沖縄県産シロクラベラの葱生姜蒸し

豉汁炒龍蝦
Wok-fried Spiny Lobster with Black Beans
伊勢海老の豆豉炒め

松茸海味佛跳牆
“Buddha Jumps Over The Wall”
Double-boiled Superior Broth with Matsutake Mushroom, Nagasaki Soft-shelled Turtle
Ezo Awabi Abalone, Aged Scallop, and Whelk
海鮮佛跳牆
長崎県 島原養鰓 鰓の蒸しスープ 松茸 干し貝柱 蝦夷鮑 螺貝

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

上湯浸大頭菜
Braised Turnip
蕪の上湯蒸し

黑椒和牛柳
Wok-fried Wagyu Tenderloin with Brack Pepper
和牛フィレ肉の黒胡椒炒め

雪蟹星豊黄金炒飯
Kurofuji Egg and Saga Hoshiyutaka Fried Rice with Snow Crab
北海道産ずわい蟹 黒富士農場卵と佐賀県産ほしゆたかの黄金炒飯

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

33,000

AGATE
瑪 瑙

「アガット」

二十四節季春巻

Shanghai Crab and Mushroom Spring Roll

二十四節季春巻

上海蟹ときのこの春巻

雪蟹蝦膠釀鴛鴦鮮辣椒

Pan-fried Hokkaido Snow Crab and Shrimp Stuffed in Two kinds of Fresh Chili

北海道産ずわい蟹と海老のすり身 詰め万願寺唐辛子の香り焼き

香辣公爆星鰻

Wok-fried Sea Eel with Sweet and Chili Sauce

朝天唐辛子と北海道産伝助あなごの甘辛炒め

魚子醬黒富士有機鶏蛋皇帝蟹

Tricked the Empress Dowager

Wok-fried King 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たらば蟹 キャビアの「蟹玉」

竹絲鶏何首烏瑤柱燉湯

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

白果炒鮑片

Wok-fried Hokkaido Ezo Awabi Abalone with Ginko Nuts

蝦夷鮑と銀杏の炒め

上湯浸大頭菜

Braised Turnip

蕪の上湯蒸し

羅定豆豉排骨拼椰香芋頭茸

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

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

籠仔蒸荷香京鴨福建炒飯

Fuk-Gin Style Kyoto Duck Fried Rice in Bamboo Basket

京鴨の福建炒飯 蓮の香り

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

巨峰葡萄冰沙配香印葡萄西米露

Kyoho Sorbet with Shine Muscat Coconut Milk

巨峰のソルベとシャインマスカットのタピオカ入りココナッツミルク
(追加料金を頂戴いたします +1,980)

(Supplement Charge +1,980)

“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

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

蜜汁叉烧

Barbecued Pork Honey Glazed

6,820

岩手県産プラチナポークの叉焼 実山椒の紹興酒漬け

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

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

糖醋脆炸佐倉鮮冬菇

Deep-fried Sakura Fresh Shiitake Mushroom with Sweet Sour Sauce

3,080

佐倉産椎茸の甘酢ソース

避風塘豉油皇海虎蝦

Wok-fried Tiger Prawn with Fried Garlic and Soy Sauce

3,080

車海老のフライドガーリック炒め 香港海鮮市場風

金磚豆腐

Deep-fried Bean Curd Cube

1,980

西貢の豆腐の脆漿揚げ 金塊仕立て

黑富士有機鷄蛋皇帝蟹

Tricked the Empress Dowager

4,180

Wok-fried King Crab and 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たらば蟹の「蟹玉」

黒松露皇帝蟹春卷

Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll

5,500

たらば蟹とトリュフの春巻き

清蒸原條喜知次

Steamed Whole Hokkaido Rock Fish with Fish Soy Sauce

14,300

北海道産きんきの姿蒸し

 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
スープ

鮑絲黑醋酸辣羹 

Hot and Sour Soup with Ezo Awabi Abalone
蝦夷鮑の細切り入り 黒酢酸辣湯

7,480

黄耳榆耳竹筴鮮冬菇齋燉湯    

Double-boiled Mushroom Soup
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

7,480

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」
烏骨鶏と何首烏 干し貝柱と当帰 髪菜の蒸しスープ

7,480

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
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 螺貝

13,200

上湯官燕(40g) 

Superior Soup with Swallow Nest (40g)
燕の巢の上湯スープ

13,200

 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。

MAIN
主菜
メイン料理

| | |
|---|--------|
| 豆豉炒海虎蝦帶子  | 4,180 |
| Wok-fried Tiger Prawn and Scallop with Black Beans 車海老と帆立貝のブラックビーン炒め | |
| 豉汁蒸元貝荳腐(4件)  | 5,280 |
| Steamed Bean Curd and Scallop with Black Beans 豆腐と帆立の重ね蒸し ブラックビーン | |
| 韭黃炒元貝(4件)   | 5,280 |
| Wok-fried Scallop with Yellow Chives 帆立貝の黄韭炒め | |
| 濃汁大和肉鶏湯蠔皇扣蝦夷鮑魚  | 7,480 |
| 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 | |
| 豉汁炒澳州龍蝦  | 13,200 |
| Wok-fried Lobster with Black Beans ロブスターの豆豉炒め | |
| 古法神野吉浜乾鮑  | 33,000 |
| Braised KANNO Yoshihama Aged Abalone 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。

MAIN
主菜
メイン料理

家郷豆豉滑鷄煲

Traditional Style Braised Chicken with Black Beans in a Hot Pot
香港郷土料理 香り鶏と野菜のブラックビーン煮込み

4,180

羅定豆豉排骨拼椰香芋頭茸

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

4,180

糖醋咕嚕肉

Deep-fried Pork with Sweet Sour Sauce in a Pineapple Boat
山百合ポークネックの酢豚 パイナップルボート

5,280

朝天辣椒公爆腰果炒鷄球

Kung Pao Style Sauteed Chicken with Chinese Aged Chili, Cashew Nuts and Vegetables
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

5,280

黑椒炒和牛柳(200g)

Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Hong Spices Kampot Black Pepper (200g)
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

18,700

 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。

VEGETABLES 時令蔬菜

野菜料理

自選擇時蔬/煮法

Your Choice of Chinese Vegetables and Cooking Style.
Please ask our server about Daily'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 |
| 芥蘭菜 | "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 Paste Sauce  海老みそ炒め |
| 瑤柱扒 | Stir-fried with Conpoy and Oyster Sauce  干し貝柱ソース |

 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 麵

麵飯類

生菜素菜炒飯   

Fried Rice with Lettuce and Vegetables

3,080

レタスと野菜の炒飯

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

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

7,480

A4 和牛フィレ肉とレタスの炒飯

京都火鴨絲葱油麵 

Kyoto Duck Broth Noodle

Shredded Barbecued Kyoto Duck and Kujyo Leek

4,180

京鴨と九条葱 京鴨出汁の香港細麵

錦上添花 

SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle

4,180

錦上添花 頂湯香港麵

 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

巨峰葡萄冰沙配香印葡萄西米露

Kyoho Sorbet with Shine Muscat Coconut Milk

3,080

巨峰のソルベとシャインマスカットのタピオカ入りココナッツミルク

“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