

# 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。

CRYSTAL

水晶

「クリスタル」

玫瑰香芝麻白切鶏

Rose Flavored Chilled Chicken with Sesame Sauce

薔薇の香りの棒棒鶏

避風塘炒松皮鰈

Deep-Fried Matsukawa Flat Fish with Fried Garlic

松皮鰈の揚げにんにく炒め

即烤京都片鴨卷

Kyoto Duck Roll

京鴨の北京ダックロール

XO 醬龍蝦粉絲

Braised Spiny Lobster with Glass Noodle

伊勢海老と春雨の Sense XO 醬煮込み

極品佛跳牆

"Buddha Jumps Over the Wall" Double-boiled Superior Broth with Abalone, Aged Scallop, Black Bone Chicken and King Crab

干し貝柱 烏骨鶏 たらば蟹 鮑の蒸しスープ 佛跳牆

玉環發財蠔皇扣鴛鴦鮑魚

Braised Yoshihama Aged and Fresh Abalone with Radish

吉浜産干し鮑とフレッシュ鮑の食べ比べ 大根に詰めた髪菜添え

黑椒炒和牛柳

Wok-Fried Wagyu Tenderloin with Hong Spices Kampot Black Pepper

和牛フィレ肉のホン・スパイス カンポットブラックペッパー炒め

金銀帶子松子脆米翡翠炒飯

Jade Fried Rice with Scallop

帆立貝と松の実 脆米の翡翠炒飯

主廚推介即製甜品

Your choice of Chef's Signature Dessert

デザートを別紙メニューより一品お選びください

36,300

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」

玫瑰香芝麻白切鶏

Rose Flavored Chilled Chicken with Sesame Sauce  
薔薇の香りの棒棒鶏

豉汁炒大眼魚

Wok-Fried Knmedai with Black Bean Sauce  
金目鯛のブラックビーンソース炒め

即烤蜜汁白金叉焼肉

Barbecued Platinum Pork with Malt Sugar with Hokkaido Soybean  
岩手県産プラチナポークの叉焼 北海道産大豆の片糖煮

澳門葡汁焗香螺

Macau Style Baked Whelk  
マカオ式つぶ貝のグラタン

黄耳榆耳竹筴鮮冬菇齋佛跳牆

Double-boiled Mushroom Soup  
with Premium Dried Mushroom and Chinese Dried Fruit  
乾燥茸と広東ドライフルーツの佛跳牆  
黄茸 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 with Oyster Sauce  
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

雪蟹蛋白炒飯

Fried Rice with Snow Crab  
ずわい蟹の卵白炒飯

主廚推介即製甜品

Your choice of Chef's Signature Dessert  
デザートを別紙メニューより一品お選びください

24,200

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」

玫瑰香芝麻白切鶏

Rose Flavored Chilled Chicken with Sesame Sauce  
薔薇の香りの棒棒鶏

豉油皇香煎大海虎蝦

Deep-Fried Tiger Prawn with Chinese Soy Sauce  
車海老の香り揚げ香港海鮮市場スタイル

即烤蜜汁白金叉焼肉

Barbecued Platinum Pork with Malt Sugar with Hokkaido Soybean  
岩手県産プラチナポークの叉焼 北海道産大豆の片糖煮

雪蟹下仁田葱茸羹

Snow Crab and Shimonita Leek Soup  
ずわい蟹と下仁田葱のとろみスープ

清蒸大眼魚

Steamed Kinmedai Fillet with Fish Soy Sauce  
金目鯛の葱生姜蒸し

羅定豆豉排骨

Braised Pork Spare Rib with Black Bean  
羅定式スベアリブ 香港産八珍ブラックビーン煮込み

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

荔枝蜜鮮磨杏仁荳腐

Almond Pudding with Lychee Honey Syrup  
ライチハニーシロップの杏仁豆腐

17,600

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。

DESSERT

甜品

デザート

荔枝蜜鮮磨杏仁豆腐

Almond Pudding with Lychee Honey Syrup

ライチハニーシロップの杏仁豆腐

文華香芒果布甸

Mango Pudding

マンゴープリン

艷紅燉雪梨

Hibiscus Marinated Pear with White Wood Ear Mushroom

洋梨と白きくらげのハイビスカスコンポート

八珍甜醋姜味東京牛乳布甸

Chinese Milk Pudding with Black Vinegar Syrup

東京牛乳のプリン 生姜のアクセント 香港八珍甜醋のシロップ

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。

# À-LA-CARTE

アラカルト メニュー

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。

## CHEF RECOMENDATION 主厨精選推介

料理長お薦め

### 避風塘炒松皮鯧

Deep-Fried Matsukawa Flat Fish with Fried Garlic

4,180

松皮鯧の揚げにんにく炒め

### XO 醬龍蝦粉絲

Braised Spiny Lobster with Glass Noodle

9,680

伊勢海老と春雨の Sense XO 醬煮込み

### 豆豉炒大眼魚

Wok-Fried Kinmedai with Black Bean Sauce

4,180

金目鯛のブラックビーンソース炒め

### 清蒸大眼魚

Steamed Kinmedai Fillet with Fish Soy Sauce

4,180

金目鯛の葱生姜蒸し

### 豉油皇香煎大海虎蝦

Deep-Fried Tiger Prawn with Chinese Soy Sauce

3,080

車海老の香り揚げ香港海鮮市場スタイル

### 雪蟹蛋白炒飯

Fried Rice with Snow Crab

4,180

ずわい蟹の卵白炒飯

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。

## APPETIZER 餐前小食

前菜

 金磚豆腐  
Deep-Fried Bean Curd Cube 1,760  
豆腐の脆漿揚げ

海蜇二種（芝麻香、葱油海蜇頭）  
Two kinds of Jellyfish (Sesame and Ginger) 4,180  
くらげ二種の盛り合わせ（胡麻の香りの醤油味 / くらげの頭の葱和え）

生菜包松子海皇崧  
Stir-Fried Shrimp and Scallop Diced with Vegetable 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

即烤炭香蜜汁叉燒（需時 20 分鐘）  
Barbecued Platinum Pork Honey Glazed\* 4,180  
炭火仕上げの叉燒

\*To guarantee the best quality, our Barbecued Pork will be baked upon ordering.

Please allow 20 minutes to be served.

叉燒は焼きたてをご用意するため、ご注文から 20 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 Noodle 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。



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。



## DRIED ABALONE

### 干 鮑

干し鮑

#### 古法扣二十八頭吉浜鮑魚

Yoshihama Aged Abalone (21g) Cooked in Old Style

49,500

吉浜産 28 頭干し鮑 オールドスタイル

#### 蠔皇扣四十頭吉浜干鮑

Braised Yoshihama Aged Abalone (15g)

25,850

吉浜産 40 頭干し鮑

## BROTH AND SOUP

### 湯 及 羹

スープ



#### 黄耳榆耳竹筴鮮冬菇齋佛跳牆

Double-boiled Mushroom Soup

with Premium Dried Mushroom and Chinese Dried Fruit

6,380

乾燥茸と広東ドライフルーツの佛跳牆

黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸と椎茸の蒸しスープ

#### 極品佛跳牆

“Buddha Jumps Over The Wall” Double-boiled Superior Broth  
with Abalone, Aged Scallop, Black Bone Chicken and King Crab

11,880

干し貝柱 烏骨鶏 たらば蟹 鮑の蒸しスープ 佛跳牆

#### 海鮮鮑魚黑醋酸辣羹

Hot and Sour Soup with Seafood and Abalone

5,280

海鮮と鮑 黒酢の酸辣湯

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。

M E A T  
牛猪家禽  
肉料理

羅定豆豉排骨

Braised Pork Spare Rib with Black Bean

3,080

羅定式スペアリブ 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

4,180

山百合ポークネックのパイナップル入り酢豚

黒椒炒牛柳甫

Wok-Fried Wagyu Tenderloin with Black Pepper

9,680

和牛フィレ肉の黒胡椒炒め

公爆腰果炒鶏球

Kung Pao Style Sautéed Chicken and Cashew Nut

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

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

碧緑蠔皇扣鮮鮑魚 Braised Fresh Abalone with Oyster Sauce 国産活鮑のオイスターソース煮込み	6,380
香芒大蝦球 Deep-Fried King Prawn with Mango Mayonnaise 大海老のマンゴーマヨネーズソース	3,080
豆豉炒元貝大蝦 Wok-Fried King Prawn and Scallop with Black Bean Sauce 帆立貝と大海老のブラックビーンソース炒め	4,180
豉汁蒸元貝豆腐(二件) Steamed Soy Bean Curd and Scallop with Black Bean Sauce 豆腐と帆立の重ね蒸し ブラックビーンソース	2,640

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 Aged Scallop 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

#### 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



#### 生菜素菜炒飯

Fried Rice with Lettuce and Vegetable

3,080

レタスと野菜の炒飯

#### 蒜香生菜和牛炒飯

Fried Rice with Wagyu Tenderloin and Lettuce

5,280

和牛フィレ肉とレタスの炒飯

#### 韭黄銀芽豉油皇炒麵

Stir-Fried Noodles 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

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。

DESSERT  
甜品  
デザート

荔枝蜜鮮磨杏仁豆腐

Almond Pudding with Lychee Honey Syrup

1,540

ライチハニーシロップの杏仁豆腐

文華貴妃香芒果布甸

Fresh Mango Pudding

1,760

マンゴープリン

艷紅燉雪梨

Hibiscus Marinated Pear with White Wood Ear Mushroom

2,200

洋梨と白きくらげのハイビスカスコンポート

八珍甜醋姜味東京牛乳布甸

Chinese Milk Pudding with Black Vinegar Syrup

1,540

東京牛乳のプリン 生姜のアクセント 香港八珍甜醋のシロップ



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。