

SET MENU

コースメニュー

至尊福羊套餐
JIJYUN FUKYON

黄金海虎蝦

Deep-fried Prawn with Salty Duck Egg

車海老の黄金揚げ

脆皮炸乳鴿拼乳猪碟

Deep-fried Crispy Pigeon and Baked Suckling Pig, Barbecue Pork Belly and Cha-Siu

鳩の香り揚げと仔豚 香港式焼き物盛り合わせ

皇帝蟹爪釀竹笙官燕

Premium Soup with King Crab Claw and Swallow's Nest Stuffed in Bamboo Fungus

上湯芙蓉スープ たらば蟹爪と衣笠茸に詰めた燕の巣

清蒸東星斑

Steamed Okinawa Star Grouper with Fish Soy Sauce

沖縄産東星ハタの葱生姜蒸し

蠔皇吉品 38 头乾鮑肚参

Braised Dried Yoshihama Abalone with Sea Cucumber, Fish Mau and Oyster Sauce

吉浜産干し鮑 干しなまこ 浮き袋のオイスターソース煮込み

黒椒 A5 和牛柳甫

Stir-fried A5 Wagyu Beef Tenderloin with Black Pepper Sauce

A5 和牛フィレ肉の黒胡椒炒め

籠仔蒸荷香豉汁龍蝦撈飯

Steamed Fried Rice and Spiny Lobster with Black Bean Sauce

伊勢海老の豆豉ソースのせ蒸籠蒸し炒飯 蓮の葉の香り

官燕楊枝甘露

Fresh Mango Purée with Swallow's Nest

フレッシュマンゴーピューレ 西太后が好んだ燕の巣と共に

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours

香港小菓子

38,000

All prices are in Japanese Yen, exclusive 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で、別途消費税と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。

喜 羊 套 餐
HEIYON

主 廚 精 選 套 餐
CHEF'S TASTING MENU

料理長お薦め テイスティングディナーコース

生菜包松子海皇焗

Stir-fried Chopped Seafood with Vegetables in Lettuce Cup

海鮮と松の実の炒め レタスカップ包み

港式乳猪烧味片鴨卷碟

Baked Suckling Pig, Peking Duck Roll, Barbecue Pork Belly and Cha-Siu

仔豚と北京ダックロール 香港式焼き物盛り合わせ

芙蓉官燕拼皇帝蟹棒

Swallow's Nest and Crab Roe Soup with King Crab Leg

蟹卵入り芙蓉上湯スープ 燕の巣とたらば蟹腕

鮮龍蝦粉絲煲

Stir-Fried Fresh Spiny Lobster with Glass Noodles in a Hot Pot

スパイニーロブスターと春雨の土鍋炒め煮

蠔皇駕鰲鮑魚

Braised Dried and Fresh Abalone with Oyster Sauce

干鮑とフレッシュ鮑のオイスターソース煮込みの食べ比べ

豉汁 A5 和牛柳甫

Stir-fried A5 Wagyu Beef Tenderloin with Black Bean Sauce

A5 和牛フィレ肉の豆豉炒め

籠仔蒸荷香 XO 東星斑撈飯

Steamed Fried Rice and Star Grouper with XO Sauce

東星斑の蒸籠蒸しご飯 XOソース 蓮の葉の香り

文華香芒果布甸

Fresh Mango Pudding

マンゴプリン

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours

香港小菓子

28,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive 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で、別途消費税と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。

如意 羊 羊 晚 餐
YUI YON YON
廣 東 傳 統 晚 餐
TRADITIONAL CANTONESE MENU
伝統的な広東料理のディナーコース

金陵片皮掛爐鴨
Peking Duck

鴨の釜焼北京ダックロール（カービングサービスをご用意いたします）

錦繡冷鮑魚海蜇碟
Sliced Abalone with Seafood Collagen Jelly
鮑の冷製 海鮮コラーゲンのジュレと肝ソース

極品佛跳牆
Double-boiled Broth with Abalone, Sea Cucumber and Soft-shelled Turtle
鮑 なまこ 烏骨鶏 すっぽんの蒸しスープ 佛跳牆（ファッティウチョン）

主廚推介即製一碟
One Seafood Main Course from Next Page*
海鮮料理を別紙のメニューから一品*

主廚推介即製一碟
One Meat Main Course from Next Page*
お肉料理を別紙のメニューから一品*

* You can choose 2 meat dishes or 2 seafood dishes
海鮮料理二品またはお肉料理二品の組み合わせもお選び頂けます

啫啫白菜仔
Sautéed Chinese Cabbage and Shrimp Paste in a Hot Pot
広東白菜と干し海老の海老ペースト土鍋炒め

皇帝蟹魚粒翡翠炒飯
Jade Fried Rice with King Crab and Star Grouper
たらば蟹肉と東星ハタ入り翡翠炒飯

主廚推介即製甜品
Please Choose one of Chef's Signature Dessert
料理長特製のデザートを別紙のメニューから一品お選び下さい

羊城甜蜜
Hong Kong Petits-Fours
香港小菓子

24,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive 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で、別途消費税と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。

海鮮料理 SEAFOOD

蠔油皇鮑魚

Braised Abalone with Oyster Sauce

国産鮑のオイスターソース煮込み

姜葱皇帝蟹

Wok-braised King Crab with Leek and Ginger

たらば蟹腕の葱生姜炒め煮

姜葱炒東星斑

Stir-fried Okinawa Star Grouper with Leek and Ginger

沖縄産東星ハタの葱生姜炒め

清蒸大眼魚

Steamed Alfonsino with Fish Soy Sauce

金目鯛の葱生姜蒸しフィッシュソイソース

XO 炒龍蝦球

Stir-fried Spicy Lobster with XO Sauce

伊勢海老の XO ソース炒め

龍蝦湯海虎蝦粉絲煲

Stir-Fried Fresh Prawn with Glass Noodles in a Hot Pot

車海老と春雨の土鍋炒め煮

豉油皇蒜香煎大海虎蝦

Deep-fried Prawn with Garlic and Chinese Soy Sauce

車海老の香り揚げ香港海鮮市場スタイル

姜葱炒帶子

Stir Fried Scallop with Leek and Ginger

帆立貝の葱生姜炒め

肉料理 MEAT

脆皮焼乳鴿

Deep-fried Crispy Whole Pigeon

センス名物 鳩の香り揚げ 中国野菜添え

黒椒炒和牛柳

Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Black Pepper

和牛フィレ肉の黒胡椒炒め

川椒和牛柳甫

Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin

with Oyster Sauce and Chinese Pepper

和牛フィレ肉のオイスターソース炒め 花山椒の香り

菠蘿咕嚕肉

Deep-fried Pork and Pineapple with Sweet Sour Sauce

パイナップル入り酢豚

宮爆腰果炒鶏球

Kun Po Style Sautéed Chicken Fillet and Cashew Nuts

鶏腿肉とカシューナッツの甘辛炒め

羅定豆豉排骨

Braised Pork Spare Rib with Black Beans

羅定（ラテイ）式スペアリブの豆豉煮込み

甜品 DESSERT

文華貴妃香芒果布甸

Fresh Mango Pudding

マンゴープリン

東方冰糖水凍荳腐

Almond Pudding

杏仁豆腐

遠年陳皮紅豆沙湯圓

Sweet Red Bean Soup with Rice Dumplings

小豆のお汁粉 白玉団子入り

彩虹 SENSE 椰汁西米露

Cantonese Fruits, Coconut Milk and Tapioca

広東フルーツのココナッツミルク

太極芝麻醬京都豆乳布甸拼芝麻球

Soymilk Pudding, Black and White Sesame Sauce

with Deep Fried Sesame Ball

京豆乳プリン 太極仕立て 芝麻球と共に

All prices are in Japanese Yen, exclusive 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で、別途消費税と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。

羊城套餐
YONSEN

一口開心

Barbecued Pork Neck with Black Pepper, Served with Pickles
豚ネックの黒胡椒焼と広東ピクルス

清蒸大眼魚

Steamed Alfonsino with Fish Soy Sauce
金目鯛の葱生姜蒸しフィッシュソイソース

紅梅蟹肉水蛋

King Crab and Crab Roe Soup with Egg Custard
広東スタイルの茶碗蒸し たらば蟹肉と蟹卵のソース

蠔油皇鮑魚

Braised Abalone with Oyster Sauce
国産鮑のオイスターソース煮込み

川椒和牛柳甫

Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Vegetables and Chinese Pepper Sauce
和牛フィレ肉の炒め 花山椒の香り

蒜茸炒芥蘭

Chinese Kale with Garlic
芥蘭のガーリック炒め

火鴨絲葱油湯麵

Shredded Roasted Duck and Leek with Soup Noodle
葱と焼鴨の細切り入り香港細麵

太極芝麻醬京都豆乳布甸拼芝麻球

Soymilk Pudding, Black and White Sesame Sauce with Deep Fried Sesame Ball
京豆乳プリン 太極仕立て 芝麻球と共に

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours
香港小菓子

18,800

五羊套餐
UYON

姜葱海蜆頭
Jelly Fish

くらげの頭の葱生姜和え

豉油皇蒜香煎大海虎蝦
Deep-fried Prawn with Garlic and Chinese Soy Sauce
車海老の香り揚げ香港海鮮市場スタイル

黄耳榆耳竹筍燉湯
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

姜葱炒東星斑
Stir-fried Okinawa Star Grouper with Leek and Ginger
沖縄産東星ハタの葱生姜炒め

羅定豆豉排骨
Braised Pork Spare Rib with Black Beans
羅定（ラテイ）式スペアリブの豆豉煮込み

馬來盞炒通菜
Morning Glory with Shrimp Paste
空芯菜の馬來盞炒め

牛肉生菜炒飯
Fried Rice with Beef and Lettuce Flavored Garlic
和牛とレタスのガーリック炒飯

東方冰糖水凍荳腐
Almond Pudding
杏仁豆腐

羊城甜蜜
Hong Kong Petits-Fours
香港小菓子

14,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive 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で、別途消費税と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

SENSE

CANTONESE DINING

主廚精選菜式
SENSE CHEF'S
SEASONAL SPECIALTIES

シェフおすすめ 季節の一品

蝦子炆干鮑汁柚皮

Braised Shaddock Peel with Dried Abalone Oyster Sauce and Shrimp Roe

広東伝統 干し鮑の出汁で煮込んだザボンの皮

蝦子のフレーバー

3,800

冬茸皇帝蟹肉羹

Winter Melon and King Crab Soup

冬瓜とタラバ蟹 貝柱の上湯スープ

3,800

粉絲底蒜豉茸蒸矮瓜

Steamed Eggplant and Glass Noodle with Garlic Sauce

赤茄子と春雨のにんにく蒸し フィッシュソイソース

1,800

梅辣茄子豆腐

Braised Tofu and Minced Platinum Pork with Plum and Chili

茄子と揚げ豆腐 プラチナポークの梅風味土鍋煮込み

2,800

伏見青紅唐苦瓜 A5 牛柳

Wok Fried A5 Wagyu Tenderloin with Fushimi Chili

Cantonese Bitter Cucumber and Black Bean

A5 和牛フィレと伏見唐辛子 広東苦瓜の豆豉炒め

8,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive 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で、別途消費税と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。

餐 前 小 食
APPETIZER


前菜・小菜

海蜇皮三種（芝麻香、葱油海蜇頭、姜味）
3 kinds of Jelly Fish (Sesame, Chinese Pepper and Ginger) 3,600
くらげ3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 / 鴨とくらげの生姜和え

 石岐脆皮焼乳鴿
Deep-fried Crispy Whole Pigeon 4,200
センス名物 石岐鳩の香り揚げ

豉汁蒸帶子豆腐
Steamed Bean Curd and Scallops with Black Bean Sauce 2,400
豆腐と帆立の重ね蒸し ブラックビーンソース

 豉油皇蒜香煎大海虎蝦
Deep Fried Prawn with Garlic and Chinese Soy Sauce 2,800
車海老の香り揚げ香港海鮮市場スタイル

 啫啫芥蘭
Sautéed Chinese Broccoli, Dried Shrimp and Shrimp Paste in a Hot Pot 2,800
芥蘭と干し海老の海老ペースト土鍋炒め

生菜包松子海皇焗
Stir-fried Chopped Shrimp and Scallops with Vegetables in Lettuce Cup 2,800
海老と帆立貝の炒め レタスカップ包み

明 爐 燒 烤
BARBEQUE & ROAST

釜焼きミート

金陵片皮鴨三食 薄餅卷・炒鴨崧生菜包・火鴨絲蔥油湯麵(半隻/一隻)
Barbecue Peking Duck served in Three-ways Half 12,800
Peking Duck Roll / Stir-fried Duck Leg Meat Whole 24,800

Soup Noodles with Shredded Roasted Duck and Leek

鴨の釜焼き北京ダック (半羽/一羽)

北京ダックロール/腿肉の炒めレタスカップ包み/葱と焼鴨の細切り入り香港細麵



精選焼味滷味盤 (每位)

Assorted Barbecue Meats and Chilled Chicken 2,800
Please Choose three kinds from below Selection

窯焼きミート・コールドチキンの盛り合わせ — 下記より3種類をお選び下さい

蜜汁烤叉燒件	Barbecue Pork	釜焼きチャーシュー
明爐脆燒腩肉	Roasted Crispy Pork Belly	皮つき豚バラ肉の釜焼き
明爐燒鴨	Barbecue Duck	鴨の釜焼き
玫瑰豉油鷄	Soy Sauce Marinated Chicken	鷄の醬油マリネ
片皮乳豬件	Roasted Suckling Pig	仔豚の窯焼き

蜜汁烤叉燒件
Barbecue Pork with Malt Sugar 4,800
釜焼きチャーシュー

明爐脆燒腩肉
Roasted Crispy Pork Belly 4,800
皮つき豚バラ肉の廣東釜焼きロースト

片皮乳豬件(4件)
Roasted Suckling Pig (4 Pieces) 6,800
仔豚の窯焼き (4カット)

All prices are in Japanese Yen, exclusive 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で、別途消費税と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。



乾 鮑 魚 燕 窩
DRIED ABALONE & SWALLOW'S NEST

干し鮑・燕の巣

-  古法壕皇吉品 20 頭乾鮑 (30g 毎隻)
Old Style Braised Whole Dried Abalone from Yoshihama (30g per piece) 58,800
吉浜産 20 頭干し鮑 オールドスタイル
- 壕皇扣吉品 38 頭乾鮑 (15g 毎隻)
Braised Whole Dried Abalone from Yoshihama (15g per piece) 22,800
吉浜産 38 頭干し鮑のオイスターソース煮込み
- 芙蓉蟹肉官燕 (每位)
Swallow's Nest with King Crab and Egg White Sauce 8,800
燕の巣とたらば蟹肉 芙蓉仕立て

湯 及 羹
BROTH AND SOUP

スープ

-  極品佛跳牆
Double-boiled Broth with Abalone, Sea Cucumber and Soft-shelled Turtle 8,800
鮑 ナマコ 烏骨鶏 すっぽんの蒸しスープ 佛跳牆 (ファッティウチョン)
- 文思千絲羹
Bean Curd and Conpoy Soup 2,200
極細豆腐と干し貝柱のスープ
- 官燕菊花千絲湯
Chrysanthemum Tofu Soup with Swallow's Nest 6,800
豆腐の菊の花仕立て 燕の巣添え
-  黄耳榆耳竹筴燉湯
Double-boiled Premium Soup and Dried Mushrooms 6,800
高級乾燥きのこ黄耳と榆耳の蒸しスープ

All prices are in Japanese Yen, exclusive 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で、別途消費税と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。

海産
SEAFOOD

海鮮料理

	龍蝦湯海虎蝦粉絲煲 Stir-Fried Fresh Prawn with Glass Noodles in a Hot Pot 車海老と春雨の土鍋炒め煮	4,800
	姜葱炒東星斑 Stir-fried Okinawa Star Grouper with Leek and Ginger 沖縄産東星ハタの葱生姜炒め	5,800
	蠔油皇鮑魚 Braised Abalone with Oyster Sauce 国産鮑のオイスターソース煮込み	6,800
	姜葱皇帝蟹 Wok-braised King Crab with Leek and Ginger たらば蟹腕の葱生姜炒め煮	8,800
	清蒸東星斑 Steamed Okinawa Star Grouper with Fish Soy Sauce 沖縄産東星ハタの葱生姜蒸し	5,800
	清蒸大眼魚 Steamed Alfonsino with Fish Soy Sauce 金目鯛の葱生姜蒸し フィッシュソイソース	6,800
	清炒大蝦帶子 Wok Fried Scallop and King Prawn 帆立貝と大海老の炒め	7,800
	辣炒大蝦球 Wok Fried King Prawn with Chilli 大海老の豆板醬炒め	4,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive 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で、別途消費税と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。

牛猪家禽
MEAT

肉料理

黒椒豉汁炒山形西冷牛

Stir-fried Yamagata Beef Sirloin (150g) with Black Bean Sauce

18,800

山形牛サーロインのカットステーキ (150g)

ブラックビーンソース

黒椒和牛柳粒

Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Seasonal Vegetables and Black Pepper

6,800

和牛フィレ肉と季節野菜の黒胡椒炒め



菠蘿咕嚕肉

Deep-fried Pork and Pineapple with Sweet Sour Sauce

4,800

パイナップル入り酢豚

宮爆腰果炒鶏球

Kun Po Style Sautéed Chicken Fillet and Cashew Nuts

3,800

鶏腿肉とカシューナッツの甘辛炒め

All prices are in Japanese Yen, exclusive 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で、別途消費税と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。

時 令 蔬 菜
VEGETABLES

野菜料理

自選擇時蔬/製造

2,200

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

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

通 菜	Morning Glory	空心菜
豇 苗	Pea Sprout	えんどう豆の若葉
芥藍菜	"Kairan" Chinese Broccoli	チャイニーズブロッコリー
小唐菜	Pak Choi	チンゲンサイ
清 炒	Stir-fried with Salt	あっさり塩炒め
蒜蓉炒	Stir-fried with Garlic	ガーリック風味炒め
薑蓉炒	Stir-fried with Ginger	生姜風味炒め
馬拉盞炒	Stir-fried with Spicy Shrimp Sauce	ピリ辛海老みそソース炒め
腐乳炒	Stir-fried with Fermented Bean Curd Sauce	腐乳ソース炒め
瑤柱扒	Stir-fried with Conpoy and Oyster Sauce	干し貝柱ソース

All prices are in Japanese Yen, exclusive 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で、別途消費税と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。

飯 及 麵 FRIED RICE AND NOODLES

ご飯・麺類

香辣生菜肥牛炒飯 Wagyu Beef Fried Rice with Lettuce and Spicy Garlic 和牛とレタスのスパイシーガーリック炒飯	3,800
帶子蛋白炒飯 Egg White Fried Rice with Scallops 帆立貝と脆米の卵白炒飯	3,800
皇帝蟹魚粒翡翠炒飯 Jade Fried Rice with King Crab Meat and Star Grouper たらば蟹肉と東星ハタ入り翡翠炒飯	3,800
和牛乾炒河 Stir-fried Rice Noodles with Wagyu Beef and Bean Sprouts 和牛ともやし入り米麺の焼きそば	3,800
韭黄銀芽豉油皇炒麵 Stir-fried Noodles with Yellow Chives and Bean Sprout 黄韭 もやし入り香港スタイルの醤油風味焼きそば	2,800
火鴨絲葱油湯麵 Soup Noodles with Shredded Roast Duck and Leek 葱と焼鴨の細切り入り香港細麵	3,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive 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で、別途消費税と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。

甜品
DESSERT

デザート

 文華貴妃香芒凍布甸 Fresh Mango Pudding マンゴープリン	1,800
東方冰糖水凍荳腐 Almond Pudding 杏仁豆腐	1,400
 遠年陳皮紅豆沙湯圓 Sweet Red Bean Soup with Rice Dumplings Flavoured with Aged Tangerine Zest 小豆のお汁粉 白玉団子入り 熟成陳皮の香り	1,600
彩虹 SENSE 椰汁西米露 Cantonese Fruits, Coconut Milk and Tapioca 広東フルーツのココナッツミルク	1,800
太極芝麻醬京都豆乳布甸拼芝麻球 Soy milk Pudding, Black and White Sesame Sauce with Deep-fried Sesame Ball 京豆乳プリン 太極仕立て 芝麻球と共に	2,200

All prices are in Japanese Yen, exclusive 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で、別途消費税と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。