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 ・ Wegan **Y** Vegetarian **A** Lactose Free

※グルテンフリー ・ Wビーガン **Y** ベジタリアン **A** 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

粤式錦繡餐前小食厂

Hong Kong Style Assorted Appetizers 白切鶏胡麻ソース 山百合ポークの叉焼 炒羅白糕 クラゲの頭の葱生姜和え 冬瓜の金木犀

藁香即烤京都片皮鸭巷▲

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

黑松露皇帝蟹春卷』

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

清蒸原條喜知次重

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

上湯官燕瓜

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

龍蝦粉絲煲膩

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

蠔皇扣干鮑魚▮

Braised Aged YOSHIHAMA Abalone Ezo Awabi 干し蝦夷鮑のオイスターソース煮込み

豆豉炒和牛柳矿

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

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 「クリスタル」

OMAKASE

粤式錦繡餐前小食

Hong Kong Style Assorted Appetizers 白切鶏胡麻ソース 山百合ポークの叉焼 妙羅白糕 クラゲの頭の葱生姜和え 冬瓜の金木犀

藁香即烤京都片皮鸭卷

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

清補涼上湯雲吞

SENSE Superior Soup with Wonton 上湯に浮かべた海老の雲吞 冬瓜とオニバスの実

朝天辣椒公爆海鰻 Wok-fried Pike Conger with Chili and Sweet Vinegar Sauce 鱧の朝天唐辛子炒め

豉汁炒生蠔

Wok-fried Rock Oyster with Black Bean Sauce 岩牡蠣のブラックビーンソース炒め

干焼雪蟹龍蝦

Spiny Lobster and Snow Crab with Chili Sauce 伊勢海老ずわい蟹のチリソース

海味佛跳牆

"Buddha Jumps Over The Wall"
Double-boiled Superior Broth with Nagasaki Soft-shelled Turtle
Abalone Ezo Awabi, Aged Scallop 海鮮佛跳牆

長崎県 島原養鼈 鼈の蒸しスープ 干し貝柱 蝦夷鮑

濃汁大和肉鶏湯蠔皇扣蝦夷鮑魚

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

七彩青椒黑胡椒和牛柳絲

Wok-fried Wagyu Tenderloin with Seasonal Vegetables 季替わり野菜の青椒肉絲、和牛フィレ肉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 頂湯香港麺

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

粤式錦繡餐前小食工

Hong Kong Style Assorted Appetizers 蝦夷鮑の冷製 クラゲの頭の葱生姜和え 冬瓜の金木犀 白切鶏 ハチの巣のXO煮

脆皮炸春卷

Japanese 24 kinds of Micro Seasons Spring Roll 二十四節気春巻き

黑松露蟹肉炒鮮奶料

Trick the Empress
Wok-fried King Crab and Kurofuji Egg White with Summer Truffle
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 サマートリュフ

豉汁骨香龍脷球

"Dragon Boat" Wok-Fried Sole with Black Bean Sauce 文華廳伝統の舌平目のブラックビーンソース炒め"ドラゴンボート"仕立て

竹絲鶏何首鳥瑤柱燉湯溪承

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」 島骨鶏と何首島 干し貝柱と当帰 髪菜の蒸しスープ

清蒸沖縄尾長鯛

Steamed Okinawa Long Tail Snapper with Leek and Ginger 沖縄産 尾長鯛の葱生姜蒸し 九条葱オイルと魚汁

青檸檬黑醋豬頸肉膩

Chinese and Japanese Black Vinegar Yamayuri Pork Neck with Chinese 2 kinds of Black Vinegar and Okinawa Moromi Sauce 中国江蘇省と山西省の黒酢 沖縄県産もろみ酢の黒酢酢豚

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

DESSERT 甜 品

デザート

今古杏仁甜蜜**刈** 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

文華香芒果布甸数

Mango Pudding マンゴープリン

紅寶無花果酥

Baked Fig Cake and Hibiscus Flavour 無花果ケーキとハイビスカスのコンポート (追加料金を頂載いたします +1,200) (Supplement Charge +1,200

"甜"仏跳牆溪道

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 (追加料金を頂載いたします +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 くらげの頭の青葱と生姜和え キャビア添え | 3,080 |
|---|-------|
| 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き | 5,500 |
| 黒富士有機鶏蛋皇帝蟹渕 Tricked the Empress Dowager 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」 | 4,180 |
| <mark>即烤京都片皮鴨』</mark> Peking Duck Roll 4 Rolls 京丹波町産 山城農産 京鴨のダックロール 4 本 | 6,820 |
| 避風塘豉油皇炒大海虎蝦斯 Deep-fried King Sea Tiger Prawn with Garlick and Soy Sauce 有頭大海老のフライドガーリック炒め 香港海鮮市場風 | 6,380 |
| 西貢脆漿鮑魚瓜 Sai Kun Style Deep-fried Crispy Abalone Ezo Awabi with Fried Garlick 活蝦夷鮑の脆漿揚げ フライドガーリック | 4,400 |
| 糖醋脆炸佐倉鮮冬菇町 Deep-fried Sakura Fresh Shiitake Mushroom with Sweet Sour Sauce 佐倉産椎茸の甘酢ソース | 2,420 |
| 金磚豆腐順 Deep-fried Bean Curd Cube 西貢の豆腐の脆漿揚げ 金塊仕立て | 2,420 |

※Gluten Free **&** Vegan **Y** Vegetarian **A** Lactose Free **※**グルテンフリー **&**ビーガン **Y**ベジタリアン **A** ラクトースフリー

BROTH AND SOUP 湯 及 羹

| 海味極品佛跳牆巡載 "Buddha Jumps Over The Wall" Double-boiled Superior Broth With Nagasaki Soft-Shelled Turtle, Abalone Ezo Awabi, Aged Scallop 海鮮佛跳牆 長崎県 島原養鼈 鼈の蒸しスープ 干し貝柱 蝦夷鮑 | 13,200 |
|---|--------|
| 黄耳楡耳竹笙鮮冬菇斎燉湯淡巡マゴ Double-boiled Mushroom Soup with Premium Aged Mushrooms and Sakura Farm Shiitake Mushroom 黄茸 楡茸 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 | 7,480 |
| 竹絲鶏何首鳥瑤柱燉湯溪順 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 |
| <u>絶終黒醋酸辣羹</u> Hot and Sour Soup with Abalone Ezo Awabi 蝦夷鮑の細切り入り 黒酢酸辣湯 | 7,480 |
| 上湯官燕(40g) 』 Superior Soup with Swallow Nest (40g) 燕の巣の上湯スープ | 13,200 |
| 頂湯燉官燕順 Double Boiled Souperior Soup with Swallow Nest (40g) 燕の巣の頂湯蒸しスープ | 15,180 |



| <u>豆豉炒帯子</u> Wok-fried Scallop with Black Beans 帆立貝のブラックビーン炒め | 4,620 |
|--|--------|
| 姜葱炒帯子』 Wok-fried Scallop with Leek and Ginger 帆立貝の葱生姜炒め | 4,620 |
| <mark>豉汁蒸元貝荳腐』</mark> 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 |
| 龍蝦湯乾焼大海虎蝦狐 Lobster Broth Braised King Sea Tiger Prawn with Chili Sauce 有頭大海老のチリソース | 6,380 |
| 豆豉炒大海虎蝦斯 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 |
| 龍蝦湯馬来盞大海虎蝦粉絲』 Lobster Broth Braised King Sea Tiger Prawn with Grass Noodle 有頭大海老と春雨の馬来盞煮込み | 6,380 |
| 糖醋大海虎蝦條斯 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承 Steamed Whole Hokkaido Kinki with Fish Soy Sauce 北海道産きんきの姿蒸し | 14,300 |



| 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ーマヨネーズソース | 6,380 |
| <u>豆豉炒沖縄青衣</u> 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 |
| <mark>龍蝦湯乾焼龍蝦』</mark> Spiny Lobster Broth Braised Spiny Lobster with Chili Sauce 伊勢海老のチリソース | 19,800 |
| <mark>龍蝦湯馬来盞龍蝦粉絲』</mark> Spiny Lobster Broth Braised Spiny Lobster with Grass Noodle 伊勢海老と春雨の馬来盞煮込み | 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 |
| <mark>蠔皇扣乾鮑』</mark> Braised Aged Abalone Ezo Awabi 三陸吉浜干し蝦夷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瓜 Chicken and Oyster Broth Braised Abalone Ezo Awabi 活蝦夷鮑の大和肉鶏白湯オイスターソース煮込み | 7,480 |

CHICKEN 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 鶏腿肉の朝天唐辛子甘辛炒め | 5,280 | |
|---|-------|--|
| 八珍甜醋古老鶏』 Tangerine Flavoured Sweet and Sour Chicken 鶏腿肉の香港八珍黒酢炒め | 5,280 | |
| 家郷豆豉滑鶏煲剤 Traditional Style Braised Chicken with Black Bean in Hot Pot 香港郷土料理 鶏腿肉と野菜のブラックビーン煮込み | 4,180 | |
| 馬友鶏粒豆腐煲剤 Braised Chicken and Deep-fried Tofu with Salty Fish 豆腐と鶏腿肉の馬友煮込み | 4,180 | |
| PORK 豚肉 | | |
| 糖醋咕嚕肉和 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 | |
| 鎮江黒醋豬頸肉瓜 Deep-fried Pork with Black Vinegar Sauce 山百合ポークネックの黒酢酢豚 | 5,280 | |
| BEEF 牛肉 | | |
| 黒椒炒和牛柳ゴ Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Hong Spices Kampot Black Pepper A4 和牛フィレ肉 ホン・スパイシス カンポットブラックペッパー炒め | 9,900 | |
| 豆豉炒和牛柳町 Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Black Bean A4 和牛フィレ肉 香港八珍豆豉炒め | 9,900 | |

※Gluten Free **単** Vegan **Y** Vegetarian **L**actose Free **>** グルテンフリー **ル**ビーガン **Y** ベジタリアン **ホ**ラクトースフリー

VEGETABLE **野** 菜

| <mark>蒜蓉炒芥藍巡巡で漸</mark> 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※巡Vボ 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 |
| <mark>蒜蓉炒通菜※必ア漸</mark> Stir-fried Morning Glory with Garlic 空心菜のにんにく炒め | 2,420 |
| 姜茸炒通菜※必マゴ 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 TOFU 豆腐 | 2,420 |
| 朝天辣椒公爆豆腐 ツ 瓜 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 |
| <u>豆豉蒸豆腐♥√√</u> Steamed Tofu with Black Bean Sauce 豆腐の豆豉蒸し | 2.420 |

※Gluten Free & Vegan Y Vegetarian **Lactose Free
※グルテンフリー & ビーガン Y ベジタリアン **エラクトースフリー

RICE AND NOODLES 飯 及 麺

麺飯類

| 生菜素菜炒飯巡証 Fried Rice with Lettuce and Vegetable レタスと野菜 黒富士農場卵の炒飯 | | 3,630 |
|---|-------|-------|
| 金銀帯子蛋白炒飯巡順 Egg White Fried Rice with Aged and Fresh Sca 帆立貝と揚げ干し貝柱の卵白の炒飯 | allop | 5,280 |
| 皇帝蟹肉生菜炒飯巡覧 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 Lett A4 和牛フィレ肉とレタスの炒飯 | tuce | 7,580 |
| 京都火鴨絲葱油麺瓜 Kyoto Duck Broth Noodle Shredded Barbecued Kyoto Duck and Kujyo 京鴨と九条葱 京鴨出汁の香港細麺 | Leek | 4,180 |
| <mark>錦上添花』</mark> SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle 錦上添花 頂湯香港麺 | 2 | 4,180 |
| <mark>雪蟹鮮蝦雲呑麺♪</mark> Noodle Soup with Snow Crab and Shrimp Wc 蝦子と黄韮の香港雲呑麺 | onton | 4,180 |



今古杏仁甜蜜溪 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 文華香芒果布甸鄉 Mango Pudding 1,760 マンゴープリン 紅寶無花果酥 Baked Fig Cake and Hibiscus Flavour 2.800 無花果ケーキとハイビスカスのコンポート "甜"仏跳牆 東方木瓜燉雪蛤燕窩亀冷膏溪紅 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

