

SENSE

CANTONESE DINING

Obon Season Information

広東料理「センス」
お盆期間中のランチコース料金のご案内

Lunch Set Menu ランチコース

All-7 courses menu (except Dim Sum Free Flow set menu)
全て 7 品のコースメニューとなります (※飲茶のオーダーブッフェを除きます)

August 11 (Sat), 12 (Sun)
8 月 11 日 (土) / 8 月 12 日 (日)

JPY 9,100 (Dim Sum Free Flow set menu) / JPY 9,300 / JPY 15,800
9,100 円 (飲茶オーダーブッフェのコース) / 9,300 円 / 15,800 円

August 13 (Mon), 14 (Tue), 15 (Wed)
8 月 13 日 (月) / 14 日 (火) / 15 日 (水)

JPY 5,900 / JPY 9,300 / JPY 15,800
5,900 円 / 9,300 円 / 15,800 円

Enquiries and Reservations - Restaurant Reservations

Telephone: +81 3 3270 8188 (9:00am-9:00pm)

ご予約・お問い合わせはレストラン予約まで

フリーダイヤル: 0120-806-823 (9:00-21:00)

[email: motyo-fbres@mohg.com](mailto:motyo-fbres@mohg.com)
www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/fine/dining/

※All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13 % service charge
※表示価格に消費税、サービス料を別途申し受けます。

紫紅色的紫荊飲茶餐
PINK BAUHINIA

酸菜拼北京鴨卷

Roasted Peking Duck with Pickled Vegetables Appetizer
北京ダックのクレープ巻きと彩り野菜マリネのコンビネーション

廚師精選高級蒸點三輝

Three kinds of Premium Steamed Dim Sum
プレミアム蒸し餃子三種

豉油皇大蝦

Pan-fried King Prawn with Soy Sauce
大海老の香り揚げ 香港海鮮市場スタイル

湯羹

One Soup

スープを一品お選びください

蟹肉竹笙官燕灌湯餃

Double-boiled Soup Dumpling
with King Crab and Pork
Served with Swallow's Nest
たらば蟹と豚肉の上湯スープ餃子
燕の巣添え

黃耳榆耳竹笙燉湯

Double Boiled Premium Soup
with Dried Mushroom
高級乾燥キノコ黄耳と
榆耳の蒸しスープ

金湯天使蝦

Pumpkin Soup with
Angel Shrimp
天使の海老入り
パンプキンスープ

如意食飲茶

Unlimited Dim Sum, Rice and Noodle Dish
センス點心師の手作り点心・麺料理・飯料理をお好きなだけ

甜品

One Dessert

デザートを一品お選びください

文華貴妃香芒凍布甸

Mango Pudding
マンゴープリン

馬拉糕

Hong Kong Steamed Sponge Cake
マーライコー

東方冰糖水凍豆腐

Almond Pudding
杏仁豆腐

西米露

Tapioca in Coconut Milk
タピオカ入り
ココナッツミルク

西柚子楊子柑露

Mango Coconut Cream with Grapefruit
マンゴーココナッツクリーム
グレープフルーツ入り

9,100

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。

DIM SUM SELECTION

飲茶セレクション

文華蝦餃皇
Steamed Silky Skin Dumpling
with Shrimp
海老入り蒸し餃子

時令上素餃
Steamed Seasonal
Vegetable Dumpling
季節の野菜入り蒸し餃子

干貝帶子餃
Steamed Scallop Dumpling
帆立の蒸し餃子

豆苗東星餃
Steamed Chinese Spinach and
Okinawa Star Grouper Dumpling
豆苗と東星ハタの蒸し餃子

素菜蝦膠腐皮卷
Bean Curd Skin Roll
with Vegetable and Shrimp
海老すり身と野菜の湯葉巻き
オイスターソース蒸し

香煎鮮蝦韭菜棵
Pan-fried Shrimp and
Green Chive Dumpling
海老とニラ入り 餃子の香り焼き

安蝦咸水角
Deep-fried Pork
and Shrimp Dumpling
中華風ピロシキ

海鮮炸春捲
Spring-rolls with
Three Kinds of Seafood
海鮮の揚げ春巻

蜂巢炸芋角
Deep-fried Taro and Duck Puff Dumpling
鴨肉のタロ芋コロケ

鮮蝦炸雲吞
Fried Shrimp Wonton with
Sweet Chilli Sauce
海老入り揚げワンタンの
スイートチリソース

猪肉小龍包
Pork Xiao-long-po Dumpling
小龍包

水晶海皇餃子
Steamed Crystal Skin Dumpling
with King Crab and Shrimp
たらば蟹と海老の
クリスタル蒸し餃子

鮑魚仔焼売
Abalone Topped Steamed Pork
and Shrimp Siu Mai
鮑をのせた豚肉と海老の焼売

豉汁排骨
Steamed Spare Rib with Black Beans
蒸し豚スペアリブ
ブラックビーンソース

叉焼包
Steamed Barbecued
Mochibuta Pork Bun
もち豚叉焼包

黒松露野菌餃
Steamed Truffle and
Mushroom Dumpling
トリュフときのこの
蒸し餃子

香煎蘿蔔糕
Pan-fried Radish Cake
大根餅の香り焼き

豉汁蒸鳳爪
Steamed Chicken Feet
with Black Beans
鶏モミジの豆鼓蒸し

黒椒牛仔骨
Steamed Beef Rib
with Black Pepper Sauce
牛カルビの黒胡椒蒸し



豉油皇炒麵
Wok-fried Noodles
with Dark Soy Sauce
香港麵の焼きそば

鮮蝦雲吞麵
Noodles Soup
with Shrimp Wonton
海老ワンタン入り
香港細麵のスープヌードル

迷你糯米雞
Steamed Glutinous Rice
with Chicken and Dried Scallop
鶏肉と干し貝柱の蒸しご飯
蓮の葉包み

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。

廣 東 傳 統 午 餐
TRADITIONAL CANTONESE MENU

伝統的な広東料理のランチコース

錦繡焼味滷盆

Assorted Appetizers

Barbecued Pork, Baked Pork Neck with Black Pepper, Soy Sauce Marinated Chicken

叉焼と豚ネックの黒胡椒焼き 香鶏のマリネ 盛り合わせ

片鴨卷碟

Peking Duck Rolls

北京ダックロール

黄耳榆耳竹笙燉湯

Double Boiled Premium Soup and Dried Mushroom

高級乾燥キノコ黄耳と榆耳の蒸しスープ

碧綠炒東星斑

Stir-fried Okinawa Star Grouper with Green Vegetables

沖縄産東星ハタと季節野菜の炒め

XO 炒和牛柳

Stir-fried Beef Tenderloin with XO Sauce

和牛フィレ肉のXO炒め

荷葉蒸鮑魚汁撈飯

Fried Rice with Steamed Abalone wrapped in a Lotus Leaf

蓮の葉でつつんだ鮑のセチャーハン

橙香西瓜西米凍

Tangerine Flavoured Fresh Watermelon Jelly with Tapioca

オレンジの香る西瓜のジュレタピオカ入り キウイミントソース

羊城甜蜜

Hong Kong Petit-Four

香港小菓子

9,300

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。

主 廚 精 選 午 餐
CHEF'S TASTING MENU

料理長お薦めのランチコース

錦繡焼味滷盆

Assorted Appetizers

Barbecued Pork, Baked Pork Neck with Black Pepper, Soy Sauce Marinated Chicken

叉焼と豚ネックの黒胡椒焼き 香鶏のマリネ 盛り合わせ

清蒸本地黒鮑魚

Steamed Black Abalone with Fish Soy Sauce

国産黒鮑の葱生姜蒸しフィッシュソイソース

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)

碧緑炒甘鯛魚

Stir Fried Tilefish with Black Bean Sauce

甘鯛と季節野菜の炒め

川椒和牛柳甫

Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Vegetables and Chinese Pepper Sauce

和牛フィレ肉のオイスターソース炒め 花山椒の香り

露笋帶子脆米蛋白炒飯

Egg White Fried Rice with Scallops and Asparagus

帆立貝とアスパラガスの卵白炒飯

文華香芒果布甸

Mango Pudding

マンゴープリン

羊城甜蜜

Hong Kong Petit-Four

香港小菓子

15,800

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。