

SENSE

CANTONESE DINING

三 色 董

PANSY

Silver Week Lunch Menu

September 19 - 23

シルバーウィーク

ランチメニュー

9月19日 - 23日

秋天菜白鷄沙律

Autumn Vegetables and Steamed Chicken with Black Vinegar Sauce

秋野菜と蒸し鶏のサラダ 黒酢ジュレと胡麻の香り

是日精選三寶蒸餃子

Three Kinds of Steamed Dumplings

センス點心師手作りのお薦め蒸し餃子三種

蟹肉菠菜羹

Green Soup with Spinach and King Crab Meat

ほうれん草の翡翠スープ タラバ蟹肉を添えて

鴛鴦鮮蝦球

Prawns with 2 kinds of Sauce; Red Chilli and Original Mango Mayonnaise

海老を二種類の味で チリソースとマンゴーマヨネーズ

肉菰扒冬瓜

White Gourd with Minced Pork

冬瓜の豚挽肉あんかけ

鮮蝦雲吞麵

Noodle Soup with Shrimp Wontons and Vegetables

海老ワンタン入り香港細麵のスープヌードル

紅豆沙湯丸

Sweet Red Bean Soup with Rice Cakes

身体のむくみを取る香港の小豆のお汁粉 白玉入り

羊城美精甜品

Chinese Petits-Fours

中国小菓子

6,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

Silver Week Lunch Menu

September 19 – 23

シルバーウィーク

ランチメニュー

9月19日 - 23日

紫荊飲茶餐

BAUHINIA

SILVER WEEK

Roasted Peking Duck with Pickled Vegetables

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

Double Boiled Clear Soup

香港スタイルのクリアスープ

or または

Pumpkin Soup with Crab Meat

蟹肉入りパンプキンスープ

Chef Selected Four Varieties of Steamed Dumplings

料理長お薦め 鮑入り焼賣を含む蒸し餃子四種

乾焼鮮蝦球

Braised Prawns with Tomato and Red Chilli Sauce

海老のチリソース煮

Unlimited Dim Sum, Noodle, Rice and Vegetable Dish

センス點心師の手作り点心と麺・飯・野菜をお好きなだけ

One Dessert

デザートを一品お選びください

Almond Pudding

杏仁豆腐

Deep-fried Sesame Ball

胡麻団子

Mango Pudding

マンゴープリン

Mango Coconut Cream

With Grapefruits

マンゴーとココナッツのクリーム

グレープフルーツ入り

Red Beans and Tapioca

in Coconut Milk

小豆とタピオカ入り

ココナッツミルク

7,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

DIM SUM SELECTION

飲茶セレクトション

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

肉菰韭菜餃
Steamed Pork and
Chinese Chive Dumpling
豚肉とニラの蒸し餃子

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

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

小籠包
Steamed Pork Soup Dumpling
ショーロンポウ

潮州蒸粉菓
Steamed Dumpling
with Pork and Vegetables
五目蒸し餃子

是日蒸滑腸粉
Steamed Rice Rolls
香港式本日の
ライスクレープ蒸し

安蝦咸水角
Deep Fried Pork
and Shrimp Dumpling
チャイニーズピロシキ

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

香芒沙律蝦角
Fried Shrimp Wanton
with Sweet Chili Sauce
海老入り揚げワントンの
マンゴーマヨネーズソース

麵包絲蟹拑
Deep Fried Crab Claw
蟹爪の揚げもの

蜂巢炸芋角
Deep-fried Taro Puff Dumpling
タロ芋のチャイニーズコロッケ

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

咸菜猪肚
Braised Hog Maws
With Chinese Pickles
豚の胃と中国漬物の香り蒸し

荷葉蒸豉汁排骨
Steamed Sparerib with Black Beans
蒸し豚スペアリブ
ブラックビーンソース

白金叉燒包
Steamed Barbecued
Platinum Pork Bun
白金豚のチャーシュー饅頭

黑松露野菌餃
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

魚膠腐皮卷
Deep Fried Soy Milk Skin Roll
with Minced Fish and Vegetables
魚のすり身と野菜のゆば巻き揚げ

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

NOODLE, RICE AND VEGETABLE SELECTION

麵・飯

Wok-fried Noodles
With Dark Soy Sauce
香港麵の焼きそば

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

Noodle Soup
with Shrimp Wanton
海老ワントン入り
香港細麵のスープヌードル

Cantonese Congee
広東スタイルのお粥

Seasonal Vegetables
本日の中国野菜

SENSE

CANTONESE DINING

Silver Week Lunch Menu

September 19 – 23

シルバーウィーク

ランチメニュー

9月19日 - 23日

廣 東 傳 統 午 餐 TRADITIONAL CANTONESE MENU

伝統的な広東料理のランチコース

廣東傳統燒味滷味盤

Barbecued Meat Appetizers and Jelly Fish

広東式焼き物類と冷製くらげ 彩り野菜ピクルスのオードブル

主廚精選三寶蒸餃子

Selection of Three Varieties of Steamed Dumplings

料理長お勧めの本日の蒸し餃子三種

金華竹筴蟹肉灌湯餃

Supreme Soup Dumplings with Bamboo Fungus and King Crab Meat

絹笠茸とタラバ蟹肉の入った香港伝統のスープ餃子

油泡碧綠炒東星斑蝦球

Stir-fried Okinawa Star Grouper and Prawns with Green Vegetables and Yellow Chives

沖縄直送東星ハタと海老のあっさり炒め グリーンベジタブル 黄ニラと共に

鎮江五花腩

Stewed Pork Belly with Chinese Rice Wine and Black Vinegar

皮付き豚バラ肉の柔らか煮 紹興酒と黒酢

馬友鹹魚雞粒生菜炒飯

Fried Rice with Salty Fish, Diced Chicken and Lettuce

“馬友”ソルティーフィッシュと鶏肉入りレタスチャーハン

牛油果杏仁凍荳腐

Almond Flavoured Soy Milk Pudding with Sweet Avocado Sauce

甘いアボカドソースに浮かぶ豆乳風味の杏仁プリン アロエとフルーツ入り

羊城美精甜品

Chinese Petits-Fours

中国小菓子

8,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

Silver Week Lunch Menu

September 19 - 23

シルバーウィーク

ランチメニュー

9月19日 - 23日

主 廚 精 選 午 餐
CHEF'S TASTING MENU

料理長お薦めのランチコース

錦繡美麗海鮮盆

Seafood Appetizer with Abalone, Prawn and Jelly Fish
鮑のコーラゲンエキスの冷菜 才巻 クラゲの海鮮プッター

薑葱焗皇帝蟹爪

Sautéed King Crab with Leek and Ginger
タラバ蟹と蟹爪の炒め煮 葱生姜風味

人參花菇炖竹筍鷄

Double Boiled Premier Clear Broth with Ginseng and Black Bone Chicken
高麗人參と花椎茸 烏骨鶏の極上澄まし蒸しスープ

港式清蒸東星斑

Steamed Okinawa Star Grouper with Fish Soy Sauce
沖縄直送東星ハタの蒸し物のさっと蒸し あっさり醤油のフィッシュソースで

馬拉盞和西冷牛

Pan-Fried Japanese Beef Sirloin with Spicy Shrimp Sauce
和牛サーロインのサイコロステーキ ピリ辛海老みそソース 野菜添え

黄金富豪炒飯

Fried Rice with Lobster and Dried Scallops
ロブスターと干し貝柱入りチャーハン

燕窩芒果椰汁露

Mango and Coconut Milk with Swallow's Nest
燕の巣入り マンゴーココナッツミルク

羊城美精甜品

Chinese Petits-Fours

中国小菓子

15,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。