

WEEKDAY LUNCH SET MENU

平日ランチコースメニュー



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。

LILY
百合

「リリー」吉浜産鮑と海鮮佛跳牆・京鴨の窯焼きを含む全9品の chef お任せメニュー

廚師精選蒸點三輝

Three kinds of Steamed Dumpling

蒸し点心三種

海産

Seafood Dish

海鮮料理

海産

Seafood Dish

海鮮料理

桜花芙蓉皇帝蟹肉官燕

Egg White Soup with Swallow's Nest and King Crab

桜の芙蓉上湯スープ タラバ蟹肉と燕の巣添え

壕皇扣駕鮑魚

Braised Yoshihama Aged and Fresh Abalone

吉浜産干し鮑とフレッシュ鮑の食べ比べ

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

京鴨胸肉の甜麵醬とプラムソース二種 京鴨の北京ダックの盛り合わせ

麵

Noodle Dish

麵料理

主廚推介即製甜品

Your choice of Chef's Signature Dessert

デザートを別紙のメニューから一品

香港甜蜜

Hong Kong Mignardise

香港小菓子

31,680

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。



ORCHID
蘭 花

「オーキッド」海鮮佛跳牆と京鴨の窯焼きを含む9品のシェフお任せコース

廚師精選蒸點三輝

Three kinds of Steamed Dumpling

蒸し点心三種

海鮮

Seafood

海鮮の前菜

海鮮

Seafood

海鮮の前菜

海味佛跳牆

Buddha Jumps Over The Wall Double-boiled Superior Seafood Broth
with Abalone, King Crab, Sea Cucumber and Fish Maw

鮑 たらば蟹 なまこ 浮き袋の蒸しスープ 海鮮佛跳牆 (ファッティウチョン)

碧綠蠔皇扣鮮鮑魚

Braised Fresh Abalone and Seasonal Green with Oyster Broth

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

京鴨の北京ダックの盛り合わせ 京鴨胸肉の甜麵醬とプラムソース二種

飯

Rice Dish

飯料理

主廚推介即製甜品

Your choice of Chef's Signature Dessert

デザートを別紙のメニューから一品

香港甜蜜

Hong Kong Mignardise

香港小菓子

20,680

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。

PEONY

牡丹

「ペオニー」8品のコース

廚師精選蒸點三輝

Three kinds of Steamed Dumpling

蒸し点心三種

馬來盞炒魷魚

Stir-fried Squid and Chinese Yellow Chive with Shrimp Paste

アオリイカの馬來盞炒め

菊花蓴菜千絲豆腐湯

Chrysanthemum Tofu with Aged Scallop and Water Shield Soup

豆腐の菊花仕立て 蓴菜と干し貝柱のスープ

豉油皇蒜香煎海虎蝦

Deep-fried Fresh Tiger Prawn with Garlic and Chinese Soy Sauce

活車海老の香り揚げ 香港海鮮市場スタイル

羅定豆豉排骨拼豆苗

Braised Pork Spare Rib with Black Beans

羅定（ロウデン）式スペアリブ 香港産ブラックビーン煮込み

籠仔蒸荷香東星斑蒸飯

Fried Rice with Steamed Okinawa Star Grouper in Bamboo Basket

沖縄産 東星ハタのせ蒸籠蒸しご飯

荔枝蜜鮮磨杏仁豆腐

Almond Pudding

杏仁豆腐

香港甜蜜

Hong Kong Mignardise

香港小菓子

10,780

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。

ROSE
玫瑰

「ローズ」8品のコース

廚師精選蒸點三輝

Three kinds of Steamed Dumpling

蒸し点心三種

豆豉炒東星斑柳

Wok-fried Okinawa Star Grouper with Black Bean Sauce

沖縄産東星ハタのブラックビーンソース炒め

鶏茸粟米羹

Sweet Corn and Chicken Soup

チキンコラーゲンのフレッシュコーンスープ

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

姜葱炒通菜

Stir-fried Morning Glory with Leek and Ginger

空心菜の葱生姜炒め

籠仔蒸鮑魚撈飯

Steamed Fried Rice with Braised Abalone and Oyster Sauce in Bamboo Basket

鮑のオイスターソース煮込みと蒸籠蒸し炒飯 はすの葉の香り

文華香芒果布甸

Mango Pudding

マンゴープリン

香港甜蜜

Hong Kong Mignardise

香港小菓子

6,820

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。

HEAVENLY FLOWER

天人花

「テンニンカ」8品のコース

廚師精選蒸點三輝

Three kinds of Chef's Dim Sum Selection

天人花餃を含む蒸し点心三種

鮮冬菇猪肉小籠包

Steamed Pork and Fresh Shiitake Mushroom Dumpling Xiao Long Po

農園直送椎茸入り小籠包

黄耳榆耳竹笙鮮冬菇齋佛跳牆

Double-boiled Superior Mushroom Broth with Premium Dried Mushrooms

乾燥茸と広東ドライフルーツの佛跳牆 (ファッティウチョン)

黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸と椎茸の蒸しスープ

煎炸點二種碟

京都鴨菘炸芋角 鮮蝦春卷

Two kinds of Fried Dim Sum

Taro Puff with Duck / Angel Shrimp Spring Roll

点心二種盛り合わせ

京鴨肉のタロイモコロケ・天使海老の春巻き

叉焼包

Steamed BBQ Pork Bun

叉焼入り饅頭

迷途糯米鷄

Lotus Leaf-Wrapped Steamed Glutinous Rice and Chicken

もち米の蓮の葉包み五目ちまき

滑滑木桶豆腐花

Sweet Bean Curd with Ginger Syrup

豆腐花 ジンジャーシロップ

香港甜蜜

Hong Kong Mignardise

香港小菓子

5,500

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。

VEGAN LUNCH
素食午餐
「ビーガンランチコース」

廚師精選素菜蒸點

Steamed Vegetable Dumpling

野菜蒸し点心

金磚豆腐

Deep-fried Bean Curd Cubes

豆腐の脆漿揚げ

黃耳榆耳竹筍燉湯

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

豆豉蒸豆腐拼時菜

Steamed Tofu and Vegetables with Black Bean Sauce

季節野菜と豆腐のブラックビーンソース蒸し

蒜茸炒豆苗

Wok-fried Pea Sprouts with Garlic

豆苗のにんにく炒め

宮爆腰果炒豆腐

Kung Pao Style Sautéed Tofu and Cashew Nuts

豆腐とカシューナッツの甘辛炒め

生菜素菜炒飯

Fried Rice with Lettuce and Vegetables

レタスと野菜の炒飯

遠年陳皮紅豆沙

Sweet Red Bean Soup Flavoured with Aged Tangerine Zest

小豆のお汁粉 熟成陳皮の香り

15,400

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。

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

APPETIZER
餐前小食
前菜

海蜇二種（芝麻香、葱油海蜇頭）

2 kinds of Jelly Fish (Sesame, Chinese Pepper and Ginger)

4,180

くらげ2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）

生菜包松子海皇焗

Stir-fried Shrimp and Scallops Diced with Vegetables in Lettuce Cup

3,080

海老と帆立貝の炒め レタスカップ包み

DRIED ABALONE
干 鮑
干し鮑

古法扣 28 頭吉浜鮑魚

Yoshihama Aged Abalone (21g) Cooked in Old Style

31,680

吉浜産 28 頭干し鮑 オールドスタイル

蠔皇扣 38 頭吉浜干鮑

Braised Yoshihama Aged Abalone(15g)

20,680

吉浜産 38 頭干し鮑

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。

BROTH AND SOUP
湯 及 羹
スープ

黄耳榆耳竹笙鮮冬菇齋佛跳牆



Double-boiled Superior Mushroom Broth with Premium Dried Mushrooms 7,480
乾燥茸と広東ドライフルーツの佛跳牆 (ファッティウチョン)
黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸と椎茸の蒸しスープ

極品海味佛跳牆

Buddha Jumps Over The Wall Double-boiled Superior Seafood Broth 11,880
with Abalone, King Crab, Sea Cucumber and Fish Maw
鮑 たらば蟹 なまこ 浮き袋の蒸しスープ 海鮮佛跳牆 (ファッティウチョン)

海鮮黑醋酸辣羹

Hot and Sour soup with Seafood and Tofu 5,280
海鮮と豆腐入り黒酢の酸辣湯

M E A T
牛猪家禽
肉料理

羅定豆豉排骨拼豆苗

Braised Pork Spare Rib with Black Beans and Pea Sprouts 3,080
羅定 (ロウデン) 式スペアリブ 香港産ブラックビーン煮込み 豆苗添え

菠蘿咕嚕肉

Deep-fried Pork and Pineapple with Sweet Sour Sauce 5,280
山百合ポークネックのパイナップル入り酢豚

黑椒炒山形西冷牛甫

Wok-fried Yamagata Beef Sirloin with Black Pepper 9,680
山形牛サーロインの黒胡椒炒め

宮爆腰果炒鷄球

Kung Pao Style Sautéed Chicken Fillet and Cashew Nuts 4,180
鷄腿肉とカシューナッツの甘辛炒め



Vegan Dish
ビーガン料理



Vegetarian Dish
肉・魚 不使用

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

清蒸東星斑柳

Steamed Okinawa Star Grouper Fillet with Fish Soy Sauce
沖縄産東星ハタの葱生姜蒸し

6,380

豆豉炒東星斑柳

Wok-fried Okinawa Star Grouper with Black Bean Sauce
沖縄産東星ハタのブラックビーンソース炒め

6,380

蠔皇鮮鮑魚拼豆苗

Braised Fresh Abalone and Pea Sprouts with Oyster Sauce
国産活鮑のオイスターソース煮込み 豆苗添え

7,480

豉油皇蒜香煎海虎蝦

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

3,080

豆豉炒元貝海虎蝦

Wok-fried Tiger Prawn and Scallops with Black Bean Sauce
帆立貝と活車海老のブラックビーンソース炒め

8,580

豉汁蒸元貝豆腐

Steamed Soybean Curd and Scallops 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 Conpoy 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

RICE AND NOODLES

飯 及 麵

麵飯類

鮮蝦雲吞湯麵

Angel Shrimp Wonton Noodle Soup

3,080

天使海老の雲吞入り香港細麵

元貝蛋白炒飯

Egg White Fried Rice with Scallops

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

4,180

たらば蟹肉とレタス炒飯

韭菜銀芽豉油皇炒麵



Stir-fried Noodles with Yellow Chives 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

DESSERT

甜品

デザート

荔枝蜜鮮磨杏仁豆腐

Almond Pudding

1,540

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

鮮果西米楊枝甘露

Mango Coconut Milk with Tapioca and Fruits

1,760

マンゴーココナッツミルク



Vegetarian Dish

肉・魚 不使用

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。