

桃 花 心 木
MAHOGANY

廚師精選蒸點三輝
Three kinds of Steamed Dumpling
蒸し点心三種

姜葱炒通菜
Stir Fried Morning Glory with Leek and Ginger
空芯菜の葱生姜炒め

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

素菜湯麵
Soup Noodles with Vegetables
細切り野菜入り香港細麵のスープヌードル

東方冰糖水凍荳腐
Almond Pudding
杏仁豆腐

羊城甜蜜
Hong Kong Petit-Four
香港小菓子

4,200

天 人 花
HEAVENLY FLOWER

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

毛蟹猪肉小籠包
Steamed Pork and Hairy Crab Dumpling Xiao Long Po
毛蟹入り小籠包

是日健康老火湯
Today's Double-boiled Soup
香港スタイルのヘルシー蒸しスープ

煎炸點三種碟
牛肉手袋酥 鮮蝦春卷 叉焼雪山包
Three kinds of Fried Dim Sum
Deep-fried Beef Pie / Deep-fried Angel Shrimp Spring Roll / Baked BBQ Bun
揚げ焼き点心三種盛り合わせ
牛肉のハントバッグパイ・海老春巻き・叉焼入り雪山饅頭

蠔皇素菜蝦膠腐皮卷
Deep-Fried Vegetables and Shrimp Soy Milk Skin Roll in Oyster Sauce
野菜と海老すり身の湯葉包み揚げ オイスターソース

迷途糯米鷄
Steamed Glutinous Rice and Chicken Wrapped in Lotus Leaf
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

羊城甜蜜
Hong Kong Petit-Four
香港小菓子

5,400

玫瑰
ROSE

廚師精選蒸點三輝
Three kinds of Steamed Dumpling
蒸し点心三種

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

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

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

宮爆腰果炒鷄球
Kung Po Style Sautéed Chicken Fillet and Cashew Nuts
鷄腿肉とカシューナッツの甘辛炒め

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

彩虹 SENSE 椰汁西米露
Cantonese Fruits, Coconuts Milk and Tapioca
広東フルーツのココナッツミルク

羊城甜蜜
Hong Kong Petit-Four
香港小菓子

6,800

廣 東 傳 統 午 餐
TRADITIONAL CANTONESE MENU

伝統的な広東料理のランチコース

廚師精選蒸點三輝

Three kinds of Steamed Dumpling

蒸し点心三種

姜葱炒東星斑

Stir-fried Okinawa Star Grouper with Leek and Ginger

沖縄産東星ハタの炒め

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

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

文華 XO 和牛柳甫

Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Vegetables and XO Sauce

和牛フィレ肉のセンス特製 XO 炒め

帶子蛋白炒飯

Egg White Fried Rice with Scallops

帆立貝と脆米の卵白炒飯

太極芝麻醬京都豆乳布甸

Soymilk Pudding with Black and White Sesame Sauce

京豆乳プリン 太極仕立て

羊城甜蜜

Hong Kong Petit-Four

香港小菓子

9,800

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。

主 廚 精 選 午 餐
CHEF'S TASTING MENU

料理長お薦めのランチコース

冷鮑魚双海蜇碟

Braised Abalone Appetizer with Two kinds of Jelly Fish
海鮮出汁で煮込んだ国産鮑の冷製 二種くらげの盛り合わせ

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

極品佛跳牆

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

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

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

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

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。

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

粉絲底蒜昼茸蒸矮瓜

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。

自 選 餐 單
À-LA-CARTE

アラカルト メニュー



精 美 點 心
DIM SUM

點心

蠔皇扣原隻鮑魚燒賣 (4件) Steamed Siu Mai with Braised Whole Abalone (4 Pieces) やわらかく煮た鮑のせ廣東焼売 (4個)	3,200
黒松露野菌餃 (4件) Steamed Truffle and Mushroom Dumplings (4 Pieces) トリュフときのこの蒸し餃子 (4個)	2,400
文華鮮蝦餃皇 (4件) Steamed Prawn Dumplings (4 Pieces) 海老入り蒸し餃子 (4個)	2,000
玉露上素餃 (4件) Steamed Seasonal Vegetable Dumplings (4 Pieces) 季節の野菜入り蒸し餃子 (4個)	2,000
毛蟹猪肉小籠包 (2件) Steamed Pork and Hairy Crab Xiao Long Po (2 Pieces) 毛蟹入り小籠包(2個)	1,000
雪山叉燒橙包 (2件) Baked Barbecued Pork Buns (2 Pieces) 叉燒入り焼き饅頭 (2個)	1,000
鮮蝦炸春捲 (4件) Shrimp Spring Rolls (4 Pieces) 海老入り春卷 (4本)	1,600

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）

Three 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

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, Scallops and Vegetables in Lettuce Cup

2,800

海老と帆立貝の炒め レタスカップ包み

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。

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

干し鮑・燕の巣

-  古法蠔皇吉品 20 頭乾鮑 (30g 每隻)
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
- 蠔皇扣吉品 38 頭乾鮑 (15g 每隻)
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

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

海虎蝦粉絲煲 Stir-Fried Fresh Prawn with Glass Noodles in a Hot Pot 車海老と春雨の炒め煮	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 タラバ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

彩虹黒椒和牛柳甫

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

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

黄耳榆耳竹笙燉湯

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。

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
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
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
和牛乾炒河 Stir-fried Rice Noodles with Wagyu Beef and Bean Sprouts 和牛ともやし入り米麵の焼きそば	3,800
韭黃銀芽豉油皇炒麵 Stir-fried Noodles with Yellow Chives and Bean Sprout 韭黃 もやし入り香港スタイルの醬油風味焼きそば	2,800
火鴨絲葱油湯麵 Soup Noodles with Shredded Roasted 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
DESSERT
品

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, Coconuts 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 with Black and White Sesame Sauce Served 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。