

# 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。

 Gluten Free  Vegan  Vegetarian  Lactose Free

 グルテンフリー  ビーガン  ベジタリアン  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。

ORCHID

蘭 花

「オーキッド」

點心頭廚精選蒸點三輝

Head Chef of Dim Sum Hayashi Selected Three kinds of Steamed Dim Sum

点心長 林の厳選 蒸し点心三種

即烤京都片鴨卷

Duck Roll

Kyoto Yamashiro Farm Kyogamo and String Leek

京丹波町産 山城農産 京鴨と芽葱のダックロール

清蒸青衣柳

Steamed Okinawa Tusk Fish with Fish Soy Sauce

沖縄県産シロクラベラの葱生姜蒸し

海味佛跳牆

“Buddha Jumps Over The Wall”

Double-boiled Superior Broth

With Nagasaki Soft-Shelled Turtle, Abalone, Aged Scallop and whelk

海鮮佛跳牆 長崎県 島原養鰓 鰓の蒸しスープ 干し貝柱 鮑 螺貝

港味蠔皇扣蝦夷鮑魚

Hong Kong Aged Seafood and Oyster Broth Braised Ezo Abalone

香港の海の乾貨と活蝦夷鮑のオイスターソース煮込み

酒釀甜梅菜燒鹿兒島黒牛肋肉拼芋角

Braised Kagoshima Beef Rib with Chinese Pickled Vegetable and Deep-fried Taro Puff

鹿兒島黒牛リブソース 酒粕と広東甜梅菜煮込み 和牛の芋角

錦上添花

SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle

錦上添花 頂湯香港麵

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

22,000

PEONY  
牡丹

「ペオニー」

點心頭厨精選蒸點三輝

Head Chef of Dim Sum Hayashi Selected Three kinds of Steamed Dim Sum  
点心長 林の厳選 蒸し点心三種

魚子醬黑富士有機雞蛋花咲蟹

Tricked the Empress Dowager  
Wok-fried Hanasaki Crab and Caviar with 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花咲蟹 キャビアの「蟹玉」

竹絲鷄何首烏瑤柱燉湯

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」  
烏骨鷄と何首烏 干し貝柱と当帰 髪菜の蒸しスープ

馬來盞炒障泥烏賊

Wok-fried Squid and Vegetable, Garlic Sprout with Shrimp Paste  
あおりいかと花萼 にんにくの芽 馬來盞炒め

羅定豆豉排骨拼椰香芋頭茸

Braised Pork Rib with Black Bean and Coconut Taro potato  
羅定式 骨付きスペアリブの香港産八珍ブラックビーン煮込み  
ココナッツの香りのタロ芋

酒釀甜梅菜燒鹿兒島黒牛肋肉湯麵

Braised Kagoshima Beef Rib with Hong Kong Noodle  
鹿兒島黒牛リブソース 梅菜煮込みの香港細麵

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

10,780

ROSE  
玫瑰

「ローズ」

點心頭廚精選蒸點三輝

Head Chef of Dim Sum Hayashi Selected Three kinds of Steamed Dim Sum  
点心長 林の厳選 蒸し点心三種

百香青檸檬糖醋脆炸龍脷球

Deep-fried Sole with Oriental Lime and Passion Fruit Sweet Sour Sauce  
舌平目のオリエンタルライム糖醋 パッションフルーツのアクセント  
九条葱と松の実のソース

黄耳榆耳竹筴鮮冬菇齋燉湯

Double-boiled Mushroom Soup  
with Premium Aged Mushrooms and Sakura Farm Shiitake Mushroom  
黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸 白木耳と佐倉市きのご園直送椎茸の蒸しスープ

朝天辣椒公爆腰果炒鷄球

Kung Pao Style Sauteed Chicken and Cashew Nuts  
Vegetable with Chinese Aged Chili  
鷄腿肉と獅子唐 長芋 長茄子 カシューナッツの朝天唐辛子甘辛炒め

北海道雪蟹雲吞麵

Blue Angel Shrimp and Snow Crab Wonton with Hong Kong Noodle  
ずわい蟹と天使海老の雲吞麵

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

7,480

DESSERT

甜品

デザート

今古杏仁甜蜜

蜜糖鮮磨杏仁荳腐餅百合干蓮子杏仁茶

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

Mango Pudding

マンゴープリン

蜜香鮮西瓜露

Watermelon Puree with Aigyoku Jelly and Mint Flavoured Kiwi Sauce

すいかのピューレ 愛玉子 キウイとミントのソース

(追加料金を頂戴いたします +550)

(Supplement Charge +550)

“甜”仏跳牆

東方木瓜燉雪蛤燕液亀冷膏

HongKong Style Sweet Soup

with Papaya, Swallow's Nest, Turtle Jelly and Oriental Fruit

糖水の仏跳牆

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

(追加料金を頂戴いたします +1,980)

(Supplement Charge +1,980)

# À-LA-CARTE

アラカルト メニュー

## CHEF RECOMENDATION 主厨精選推介

料理長お薦め

### 避風塘豉油皇海虎蝦

Wok-fried Tiger Prawn with Fried Garlic and Soy Sauce 3,080  
車海老のフライドガーリック炒め 香港海鮮市場風

### 馬來盞炒障泥烏賊

Wok-fried Squid with Shrimp Paste 3,080  
あおりいかの下足の馬來盞炒め

### 魚子醬海膽翡翠障泥魷魚

Wok-fried Squid with Hokkaido Sea Urchin and Caviar 3,080  
あおりいかの紫蘇炒め 北海道産バフンウニとキャビア

### 魚子醬黑富士有機雞蛋花咲蟹

Tricked the Empress Dowager 4,180  
Wok-fried Hanasaki Crab and Caviar with 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花咲蟹 キャビアの「蟹玉」

### 豉汁骨香龍脷球

“Dragon Boat” Wok-Fried Sole with Black Bean Sauce 4,180  
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

### XO 炒海螺片

Wok-Fried Turban Shell with XO Sauce 4,180  
榮螺の XO ソース炒め

### 羅定豆豉排骨拼椰香芋頭茸

Braised Pork Rib with Black Bean and Coconut Taro potato 4,180  
羅定式 骨付きスベアリの香港産八珍ブラックビーン煮込み  
ココナッツの香りのタロ芋


### 酒釀甜梅菜燒鹿兒島黒牛肋肉湯麵

Braised Kagoshima Beef Rib with Hong Kong Noodle 4,180  
鹿兒島黒牛リブソース 梅菜煮込みの香港細麵

### 錦上添花

SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle 4,180  
錦上添花 頂湯香港麵



酒釀甜梅菜燒牛肋肉拼芋角 	Braised Beef Rib with Chinese Pickled Vegetable and Deep-fried Taro Puff 和牛リブコース 酒粕と広東甜梅菜煮込み 和牛の芋角	6,380
港味蠔皇扣蝦夷鮑魚 	Hong Kong Aged Seafood and Oyster Broth Braised Ezo Abalone 香港の海の乾貨と活蝦夷鮑のオイスターソース煮込み	7,480
豉汁炒本地龍蝦 	Wok-fried Spiny Lobster with Black Bean 伊勢海老の豆豉炒め	13,200
龍蝦湯本地龍蝦粉絲  	Wok-braised Spiny Lobster with Glass Noodle 伊勢海老と春雨の土鍋炒め	13,200
古法神野吉浜干鮑 	Braised KANNO Yoshihama Aged Abalone 神野吉浜干し鮑の煮込み	33,000

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

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。

BROTH AND SOUP  
湯 及 羹  
スープ

鮑絲黑醋酸辣羹 ㊦

Hot and Sour Soup with Abalone  
鮑の細切り入り 黒酢酸辣湯

7,480

黄耳榆耳竹筴鮮冬菇齋燉湯 ㊦ ㊧ ㊨ ㊩

Double-boiled Mushroom Soup  
with Premium Aged Mushrooms and Sakura Farm Shiitake Mushroom  
黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸 白木耳 佐倉市きのこと園直送椎茸の蒸しスープ

7,480

竹絲鷄何首烏瑤柱燉湯 ㊦ ㊧

Double-boiled Black Bone Chicken and Chinese Herbs 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

海味極品佛跳牆 ㊦ ㊧

“Buddha Jumps Over The Wall” Double-boiled Superior Broth  
With Nagasaki Soft-Shelled Turtle, Abalone, Aged Scallop and Whelk  
海鮮佛跳牆  
長崎県 島原養龜 龜の蒸しスープ 干し貝柱 鮑 螺貝

13,200

上湯官燕(40g) ㊦

Superior Soup with Swallow Nest (40g)  
燕の巢の上湯スープ

13,200

MAIN  
主菜  
メイン料理

豉汁蒸元貝豆腐(2件) 	2,640
Steamed Bean Curd and Scallop with Black Bean 豆腐と帆立の重ね蒸し ブラックビーン	
糖醋脆炸佐倉鮮冬菇  	3,080
Deep-fried Sakura Fresh Shiitake Mushroom with Sweet Sour Sauce 佐倉産椎茸の甘酢ソース	
金磚豆腐   	3,080
Deep-fried Bean Curd Cube 西貢の豆腐の脆漿揚げ 金塊仕立て	
豆豉炒海虎蝦帶子 	4,180
Wok-fried Tiger Prawn and Scallop with Black Bean 車海老と帆立貝のブラックビーン炒め	
家鄉豆豉滑鷄煲 	4,180
Traditional Style Braised Chicken with Black Bean in Hot Pot 香港郷土料理 香り鶏と野菜のブラックビーン煮込み	
朝天辣椒公爆腰果炒鷄球	5,280
Kung Pao Style Sauteed Chicken and Cashew Nuts Vegetable with Chinese Aged Chili 鶏腿肉と獅子唐 長芋 長茄子 カシューナッツの朝天唐辛子甘辛炒め	
韭黃炒元貝(4件)  	5,280
Wok-fried Scallop with Yellow Chive 帆立貝の黄韭炒め	
糖醋咕嚕肉 	5,280
Deep-fried Pork with Sweet Sour Sauce in Pineapple Boat 山百合ポークネックの酢豚 パイナップルボート	
清蒸原條喜知次	11,000
Steamed Hole Hokkaido Rock Fish with Fish Soy Sauce 北海道産きんきの姿蒸し	
黑椒炒和牛柳(200g) 	18,700
Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Hong Spices Kampot Black Pepper (200g) A4和牛フィレ肉 ホン・スパイス カンポットブラックペッパー炒め	

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

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。

# VEGETABLES 時令蔬菜

野菜料理

## 自選擇時蔬/製造

Your Choice of Chinese Vegetables and Cooking Style.

3,080

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。

## VEGETABLE

通菜	Morning Glory 空心菜
豆苗	Pea Sprout 豆苗
芥藍菜	"Kairan" Chinese Broccoli 芥藍チャイニーズブロッコリー
小唐菜	Pak Choi チンゲンサイ

## COOKING STYLE

清炒	Stir-fried with Salt     塩炒め
蒜蓉炒	Stir-fried with Garlic     にんにく炒め
薑蓉炒	Stir-fried with Ginger     生姜炒め
馬拉盞炒	Stir-fried with Spicy Shrimp Sauce  海老みそ炒め
瑤柱扒	Stir-fried with Conpoy and Oyster Sauce  干し貝柱ソース

RICE AND NOODLES  
飯 及 麵  
麵飯類

生菜素菜炒飯   	Fried Rice with Lettuce and Vegetable レタスと野菜の炒飯	3,080
元貝蛋白炒飯  	Egg White Fried Rice with Scallop 帆立貝と脆米の卵白炒飯	4,180
皇帝蟹肉生菜炒飯  	Fried Rice with King Crab Meat and Lettuce たらば蟹肉とレタス炒飯	6,380
蒜香生菜 A4 和牛炒飯 	Fried Rice with A4 Wagyu Tenderloin and Lettuce A4 和牛フィレ肉とレタスの炒飯	7,580
韭黄銀芽豉油皇炒麵 	Stir-fried Noodle with Yellow Chive and Bean Sprout 黄韭 もやし入り香港スタイルの醤油風味焼きそば	3,080
京都火鴨絲葱油麵 (需時 20 分鐘) 	Kyoto Duck Broth Noodle Shredded Barbecued Kyoto Duck and Kujyo Leek 京鴨と九条葱 京鴨出汁の香港細麵	4,180

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

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。

DESSERT  
甜品  
デザート

今古杏仁甜蜜

蜜糖鮮磨杏仁荳腐餅百合干蓮子杏仁茶

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

Mango Pudding

1,760

マンゴープリン

蜜香鮮西瓜露

Watermelon Puree with Aigyoku Jelly

With Mint Flavoured Kiwi Sauce

2,420

すいかのピューレ 愛玉子 キウイとミントのソース

“甜”仏跳牆

東方木瓜燉雪蛤燕液龜冷膏

Hongkong 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

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。

# SENSE

CANTONESE DINING

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。