

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。

ORCHID
蘭 花
「オーキッド」

金磚豆腐

Deep-Fried Bean Curd Cube
西貢の豆腐の脆漿揚げ 金塊仕立て

豆豉炒大眼魚

Wok-Fried Kinmedai with Black Bean Sauce
金目鯛のブラックビーンソース炒め

澳門葡汁焗香螺

Macau Style Baked Whelk
マカオ式つぶ貝のグラタン

黄耳榆耳竹笙鮮冬菇齋佛跳牆

Double-boiled Mushroom Soup
with Premium Dried Mushroom and Chinese Dried Fruit
乾燥茸と広東ドライフルーツの佛跳牆
黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸と椎茸の蒸しスープ

碧綠蠔皇扣鮮鮑魚

Braised Fresh Abalone with Oyster Sauce
国産活鮑のオイスターソース煮込み

黒椒炒和牛柳

Wok-Fried Wagyu Tenderloin with Hong Spices Kampot Black Pepper
和牛フィレ肉のホン・スパイス カンポットブラックペッパー炒め

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

主廚推介即製甜品

Your choice of Chef's Signature Dessert
デザートを一紙より一品お選びください

20,680

PEONY

牡丹

「ペオニー」

生菜包松子海皇焗

Stir-Fried Diced Seafood with Vegetable in Lettuce Cup

海鮮の炒めレタスカップ包み

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

雪蟹下仁田葱茸羹

Snow Crab and Shimonita Leek Soup

ずわい蟹と下仁田葱のとろみスープ

清蒸大眼魚

Steamed Kinmedai Fillet with Fish Soy Sauce

金目鯛の葱生姜蒸し

羅定豆豉排骨

Braised Pork Spare Rib with Black Bean

羅定式スペアリブ 香港産八珍ブラックビーン煮込み

鮑汁鮑魚撈飯

Fried Jasmine Rice with Braised Abalone

鮑のオイスターソース煮込みの炒飯

荔枝蜜鮮磨杏仁豆腐

Almond Pudding with Lychee Honey Syrup

ライチハニーシロップの杏仁豆腐

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」

鴛鴦玫瑰香貴妃鶏

Rose Flavored Chicken and Cantonese Pickles with Two kinds of Sauce
香り鶏の冷製バラの香り 九条ネギの花山椒とゴマの二種類のソース 広東ピクルス添え

豉油皇香煎海虎蝦

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

芙蓉菠菜羹

Spinach Soup with Egg White
芙蓉仕立ての翡翠スープ

蒜茸蒸元貝

Steamed Scallop and Glass Noodle with Garlic Sauce
殻付き帆立貝と春雨のにんにくソース蒸し

馬來盞炒油麦菜

Wok-Fried Chinese Lettuce with Shrimp Paste
油麦菜の馬來盞炒め

雪蟹蛋白炒飯

Fried Rice with Snow Crab
ずわい蟹の卵白炒飯

文華香芒果布甸

Mango Pudding
マンゴープリン

6,820

DESSERT

甜品

デザート

荔枝蜜鮮磨杏仁豆腐

Almond Pudding with Lychee Honey Syrup

ライチハニーシロップの杏仁豆腐

文華香芒果布甸

Mango Pudding

マンゴープリン

艷紅燉雪梨

Hibiscus Marinated Pear with White Wood Ear Mushroom

洋梨と白きくらげのハイビスカスコンポート

八珍甜醋姜味東京牛乳布甸

Chinese Milk Pudding with Black Vinegar Syrup

東京牛乳のプリン 生姜のアクセント 香港八珍甜醋のシロップ

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

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。

CHEF RECOMENDATION 主厨精選推介

料理長お薦め

避風塘炒松皮鯧

Deep-Fried Matsukawa Flat Fish with Fried Garlic

4,180

松皮鯧の揚げにんにく炒め

XO 醬龍蝦粉絲

Braised Spiny Lobster with Glass Noodle

9,680

伊勢海老と春雨の Sense XO 醬煮込み

豆豉炒大眼魚

Wok-Fried Kinmedai with Black Bean Sauce

4,180

金目鯛のブラックビーンソース炒め

清蒸大眼魚

Steamed Kinmedai Fillet with Fish Soy Sauce

4,180

金目鯛の葱生姜蒸し

豉油皇香煎大海虎蝦

Deep-Fried Tiger Prawn with Chinese Soy Sauce

3,080

車海老の香り揚げ香港海鮮市場スタイル

雪蟹蛋白炒飯

Fried Rice with Snow Crab

4,180

ずわい蟹の卵白炒飯

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。

APPETIZER 餐前小食

前菜

 金磚豆腐 Deep-Fried Bean Curd Cube 豆腐の脆漿揚げ	1,760
海蜇二種（芝麻香、葱油海蜇頭） Two kinds of Jellyfish (Sesame and Ginger) くらげ二種の盛り合わせ（胡麻の香りの醤油味 / くらげの頭の葱和え）	4,180
生菜包松子海皇崙 Stir-Fried Shrimp and Scallop Diced with Vegetable in Lettuce Cup 海老と帆立貝の炒め レタスカップ包み	3,080

BROTH AND SOUP 湯 及 羹 スープ

 黄耳榆耳竹笙鮮冬菇齋佛跳牆 Double-Boiled Mushroom Soup with Premium Dried Mushroom and Chinese Dried Fruit 乾燥茸と広東ドライフルーツの佛跳牆 黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸と椎茸の蒸しスープ	6,380
極品佛跳牆 “Buddha Jumps Over The Wall” Double-Boiled Superior Broth with Abalone, Aged Scallop, Black Bone Chicken and King Crab 干し貝柱 烏骨鶏 たらば蟹 鮑の蒸しスープ 佛跳牆	11,880
海鮮鮑魚黑醋酸辣羹 Hot and Sour Soup with Seafood and Abalone 海鮮と鮑 黒酢の酸辣湯	5,280

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。

DRIED ABALONE
干 鮑
干し鮑

古法扣二十八頭吉浜鮑魚

Yoshihama Aged Abalone (21g) Cooked in Old Style
吉浜産 28頭干し鮑 オールドスタイル

49,500

壕皇扣四十頭吉浜干鮑

Braised Yoshihama Aged Abalone (15g)
吉浜産 40頭干し鮑

25,850

M E A T
牛 猪 家 禽
肉料理

羅定豆豉排骨

Braised Pork Spare Rib with Black Bean
羅定式スペアリブ 香港産ブラックビーン煮込み

3,080

菠蘿咕嚕肉

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

4,180

黑椒炒牛柳甫

Wok-Fried Wagyu Tenderloin with Black Pepper
和牛フィレ肉の黒胡椒炒め

9,680

公爆腰果炒鷄球

Kung Pao Style Sautéed Chicken and Cashew Nut
鷄腿肉とカシューナッツの甘辛炒め

4,180

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

碧緑壕皇扣鮮鮑魚

Braised Fresh Abalone with Oyster Sauce
国産活鮑のオイスターソース煮込み

6,380

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

3,080

豆豉炒元貝大蝦

Wok-Fried King Prawn and Scallop with Black Bean Sauce
帆立貝と大海老のブラックビーンソース炒め

4,180

豉汁蒸元貝豆腐(二件)

Steamed Soy Bean Curd and Scallop 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 Aged Scallop 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

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。

RICE AND NOODLES
飯 及 麺
麵飯類

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
 生菜素菜炒飯 Fried Rice with Lettuce and Vegetable レタスと野菜の炒飯	3,080
蒜香生菜和牛炒飯 Fried Rice with Wagyu Tenderloin and Lettuce 和牛フィレ肉とレタスの炒飯	5,280
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

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。

DESSERT

甜品

デザート

荔枝蜜鮮磨杏仁豆腐

Almond Pudding with Lychee Honey Syrup

1,540

ライチハニーシロップの杏仁豆腐

文華貴妃香芒果布甸

Fresh Mango Pudding

1,760

マンゴプリン

艶紅燉雪梨

Hibiscus Marinated Pear with White Wood Ear Mushroom

2,200

洋梨と白きくらげのハイビスカスコンポート

八珍甜醋姜味東京牛乳布甸

Chinese Milk Pudding with Black Vinegar Syrup

1,540

東京牛乳のプリン 生姜のアクセント 香港八珍甜醋のシロップ

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。