

WEEKEND LUNCH SET MENU

週末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

點心長 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

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

パパイヤ 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)

PLATINUM BAUHINIA 白金色洋紫荊飲茶餐

『プラチナバウヒニア』飲茶のオーダーブッフェコース

湯

Please choose one soup from below
下記よりスープ一品をお選びください

極品佛跳牆 ❷❸

“Buddha Jumps Over The Wall” Double-boiled Superior Broth
with Abalone, Aged Scallop, Black Bone Chicken and Whelk
干し貝柱 烏骨鶏 つぶ貝 鮑の蒸しスープ 佛跳牆

or

皇帝蟹肉上湯海苔扒蒸蛋 ❸

Superior Soup with Seaweed and Egg Custard
広東式茶碗蒸し たらば蟹と青海苔の上湯スープ

or

黄耳榆耳竹笙鮮冬菇齋燉湯 ❷❸❹❺

Double-boiled Mushroom Soup with Premium Dried Mushroom and Chinese Dried Fruit
黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸と椎茸の蒸しスープ

廚師精選高級蒸點三種

Three kinds of Premium Steamed Dim Sum
プレミアム蒸し餃子三種

黒松露炒鮮奶餃・XO 龍蝦帶子餃・魚子醬燒賣

Steamed Dumpling with Truffle and Egg White
Spiny Lobster and Scallop Dumpling with House-made XO Sauce
Steamed Siu Mai with Iwate “Platinum” Pork and Caviar
トリュフと卵白の蒸し餃子・伊勢海老と帆立の蒸し餃子 自家製 XO ソース風味
岩手県産プラチナポークとキャビアの焼売

香芒果大蝦球 ❷

Deep-fried King Prawn with Mango Mayonnaise
海老のマンゴーマヨネーズソース

如意食飲茶

Unlimited Dim Sum, Rice and Noodle Dish
センス點心師の手作り点心・麵料理・飯料理をお好きなだけ

甜品

Please choose one dessert
デザートを一品お選びください

東方冰糖水凍荳腐/文華貴妃香芒凍布甸/西米露/紅豆沙/西袖子楊子柑露

Almond Pudding / Mango Pudding / Tapioca in Coconut Milk
Red Bean Sweet Soup / Mango Coconut Cream with Grapefruit
杏仁豆腐・マンゴープリン・タピオカ入りココナッツミルク❷

小豆のお汁粉❷❸

マンゴークコナッツクリーム グレープフルーツ入り❷

13,200

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。

DIM SUM SELECTION

飲茶セレクション

文華蝦餃皇

Steamed Silky Skin Dumpling with Shrimp
海老入り蒸し餃子

XO 魷魚餃

Steamed Squid Dumpling
烏賊と XO 醬の蒸し餃子

蒜香貢菜牛肉餃

Steamed Beef Dumpling
牛肉と山くらげの蒸し餃子

猪肉小龍包

Pork Xiao-long-po Dumpling
小龍包

水晶海皇餃子

Steamed Crystal Skin Dumpling
with Snow Crab and Shrimp
ずわい蟹と海老のクリスタル蒸し餃子

魚仔燒売

Steamed Pork and Shrimp Siu Mai
豚肉と海老の燒売

黑松露野菌餃

Steamed Truffle and Mushroom Dumpling
トリュフときのこの蒸し餃子

豉汁排骨

Steamed Spare Rib with Black Beans
蒸し豚スペアリブ ブラックビーンソース

叉燒包

Steamed Barbecued Pork Bun
叉燒包

豉汁蒸鳳爪

Steamed Chicken Feet with Black Beans
鶏もみじの豆鼓蒸し

香煎鮮蝦韭菜粿

Pan-fried Shrimp and Green Chive Dumpling
海老とにら入り餃子の香り焼き

咸水角

Deep-fried Pork and Shrimp Dumpling
ハムスイコウ

海鮮炸春捲

Spring-rolls with Three Kinds of Seafood
海鮮の揚げ春巻き

藍天使蝦多士

Deep-fried Shrimp Toast
天使海老のハートーシー

香煎蘿蔔糕

Pan-fried Radish Cake
大根餅の香り焼き

豉油皇蒜香煎大蝦

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

籠仔蒸迷你鮮魚

Steamed Seasonal Fish with Fish Soy Sauce
鮮魚の蒸籠蒸し

鮮蝦雲吞麵

Noodle Soup with Shrimp Wonton
海老ワンタン入り香港細麵のスープヌードル

迷你糯米雞

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

籠仔蒸荷香咸魚肉餅蒸飯

Steamed Rice with Salted Fish
馬友とひき肉の蒸籠蒸しご飯

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

魚子醬黑富士有機鷄蛋花咲蟹

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 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

 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。

SENSE

CANTONESE DINING