SENSE CANTONESE DINING





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 鄭Vegan ♥Vegetarian ▲Lactose Free ≫グルテンフリー ・ 逆ビーガン ♥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」

點心頭厨精選蒸點三輝

Three kinds of Steamed Dim Sum Heavenly Flower Dumpling, Seasonal Vegetables Crystal Dumpling XO and Squid Dumpling ビクトリアピークに咲く天人花餃 季節野菜の水晶餃 SENSE 特製 XO 醤入り烏賊と中国セロリの木の葉餃

藁香即烤京都片皮鸭卷

Straw Smoked Kyoto Duck and Foie gras Roll 京都山城農産「京鴨」の藁焼きとフォアグラの北京ダック

避風塘炒蝦夷鮑

Hong Kong Sai Kung Style Deep-fried Abalone Ezo Awabi with Fried Garlic 蝦夷鮑のフライドガーリック炒め 香港西貢スタイル

豉汁骨香龍脷球

"Dragon Boat" Wok-Fried Sole with Black Bean Sauce 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

海味佛跳牆×漸

"Buddha Jumps Over The Wall" Double-boiled Superior Broth with Nagasaki Soft-shelled Turtle, Abalone Ezo Awabi, Aged Scallop 海鮮佛跳牆

長崎県 島原養鼈 鼈の蒸しスープ 干し貝柱 蝦夷鮑

干焼青蟹海虎蝦

Tiger Prawn and Blue Crab with Chili Sauce 活車海老とわたり蟹のチリソース

七彩青椒黑胡椒和牛柳絲

Wok-fried Wagyu Tenderloin with Seasonal Vegetables 季替わり野菜の青椒肉絲 和牛フィレ肉 クレソン 新蓮根のカンポットブラックペッパー炒め

金鑲銀海鮮炒飯

Fried Rice with Snow Crab, Aged and Scallop 海鮮炒飯 金と銀の帆立貝とずわい蟹

主廚推介即製甜品

Your choice of Chef's Signature Dessert デザートを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

24,200

DESSERT **甜 品** デザート

今古杏仁甜蜜斑

蜜糖鮮磨杏仁荳腐拼百合千蓮子杏仁茶 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

文華香芒果布甸溪

Mango Pudding マンゴープリン

紅寶無花果酥

Baked Fig Cake and Hibiscus Flavour 無花果ケーキとハイビスカスのコンポート (追加料金を頂載いたします +1,200) (Supplement Charge +1,200)

"甜"仏跳牆×汇

東方木瓜燉雪蛤燕窩亀冷膏

Hong Kong Style Sweet Soup with Papaya, Swallow's Nest, Turtle Jelly and Oriental Fruit

糖水の仏跳牆

パパイア 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
 (追加料金を頂載いたします +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』飲茶のオーダブッフェコース

湯

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

極品佛跳牆 💥 🗃

"Buddha Jumps Over The Wall" Double-boiled Superior Broth With Abalone Ezo Awabi, Aged Scallop and Whelk モレ貝柱 つぶ貝 蝦夷鮑の蒸しスープ 佛跳牆

Oľ

皇帝蟹肉上湯海苔扒蒸蛋 🖌

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

Oſ

黄耳榆耳竹笙鮮冬菇斎燉湯 ※此》創

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蒸しスープ

廚師精選高級蒸點三輝

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

鮑魚芫茜餃・X○ 醬龍蝦帯子餃・和牛羊肚菌餃

Steamed Dumpling with Ezo Awabi Abalone and Coriander Steamed Dumpling with Scallops and House-made XO Sauce Steamed Dumpling with Wagyu Beef Fillet and Morel 蝦夷鮑とインサイの蒸し餃子・伊勢海老と帆立の蒸し餃子 自家製 XO ソース風味 和牛ヒレ肉とモリーユ茸の蒸し餃子

如意食飲茶

Dim Sum Chef Hideaki Hayashi Hand Made Dim Sum Selection Unlimited Dim Sum, Rice and Noodle Dish センス點心長 林秀晃の手作り点心・麺料理・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

東方冰糖水凍蓋腐/文華貴妃香芒凍布甸/西米露巡/紅豆沙巡迎/菠蘿西米露

Almond Pudding / Mango Pudding / Tapioca in Coconut Milk Red Bean Sweet Soup / Pineapple Coconuts Milk Soup 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 小豆のお汁粉 パイナップルのココナッツクリーム

15,400

DIM SUM SELECTION

飲茶セレクション

黑松露炒鮮奶餃

Steamed Dumpling with Truffle and Egg White トリュフと卵白の蒸し餃子

X〇 **醬魷魚餃** Steamed Squid Dumpling 鳥賊と X〇 醤の蒸し餃子

牛肉餃 Steamed Beef Dumpling 牛肉と黒にんにくの蒸し餃子

小籠包 Pork Xiao-long-po Dumpling 小籠包

天人花餃 Steamed Snow Crab and Shrimp Dumpling ずわい蟹と海老の蒸し餃子

<u>魚仔焼売</u> Steamed Pork and Shrimp Siu Mai 豚肉と海老の焼売

黒松露野菌餃♥漸 Steamed Truffle and Mushroom Dumpling トリュフときのこの蒸し餃子

<mark>咸菜猪肚</mark> Pork Stomach with Bean Curd Skin and White Pepper 豚ガツと湯葉の煮込み

> 又焼包 Steamed Barbecued Pork Bun 叉焼包

<mark>麺包絲炸蟹壮</mark> Deep-fried Crab Claw with Kadayif 蟹爪のカダイフ巻き揚げ

<u>咸水角</u> 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

> 蝦多士 Deep-fried Shrimp Toast ハートーシー

香煎蘿蔔糕 Pan-fried Radish Cake 大根餅の香り焼き

蒜茸粉絲蒸蝦 Steamed King Prawn with Garlic 海老のニンニク蒸し

 蠔油鮮竹巻 Steamed Bean Curd Sheet Roll with Oyster Sauce 細切り野菜と海老の湯葉巻き オイスターソース煮込み

<mark>鮮蝦雲呑麵</mark> Noodle Soup with Shrimp Wonton 海老ワンタン入り香港細麺のスープヌードル

迷你糯米鶏 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

> 香港粥 Congee 腐竹と干し貝柱の香港粥

À-LA-CARTE

アラカルト メニュー

APPETIZERS 前 菜	
魚子醬青葱姜味海蜇頭』 Jelly Fish with Caviar and Green Onion くらげの頭の青葱と生姜和え キャビア添え	3,080
黒松露皇帝蟹春巻漸 Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll たらば蟹とトリュフの春巻き	5,500
<mark>黒富士有機鶏蛋皇帝蟹≫</mark> Tricked the Empress Dowager Wok-fried King Crab and 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たらば蟹の「蟹玉」	4,180
避風塘豉油皇炒大海虎蝦』 Deep-fried King Sea Tiger Prawn with Garlick and Soy Sauce 有頭大海老のフライドガーリック炒め 香港海鮮市場風	6.380
<mark>西貢脆漿絶点』</mark> Sai Kun Style Deep-fried Crispy Abalone Ezo Awabi with Fried Garlick 活蝦夷鮑の脆漿揚げ フライドガーリック	4.400
糖醋脆炸佐倉鮮冬菇』 Deep-fried Sakura Fresh Shiitake Mushroom with Sweet Sour Sauce 佐倉産椎茸の甘酢ソース	2.420
金磚豆腐漸 Deep-fried Bean Curd Cube 西貢の豆腐の脆漿揚げ 金塊仕立て	2.420

APPET17ERS

BROTH AND SOUP 湯及羹	
<mark>海味極品佛跳牆巡創</mark> "Buddha Jumps Over The Wall" Double-boiled Superior Broth With Nagasaki Soft-Shelled Turtle Abalone Ezo Awabi, Aged Scallop 海鮮佛跳牆 長崎県 島原養鼈 鼈の蒸しスープ 干し貝柱 蝦夷鮑	13,200
黄耳楡耳竹笙鮮冬菇斎燉湯≫∞♥漸 Double-boiled Mushroom Soup with Premium Aged Mushrooms and Sakura Farm Shiitake Mushroom 黄茸 楡茸 衣笠茸 茶樹茸 白木耳 佐倉市きのこ園直送椎茸の蒸しスープ	7,480
竹絲鶏何首鳥瑤柱燉湯≫順 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
<u>絶絲黒醋酸辣羹</u> ゴ Hot and Sour Soup with Abalone Ezo Awabi 蝦夷鮑の細切り入り 黒酢酸辣湯	7,480
上湯官燕(40g) <i>漸</i> Superior Soup with Swallow Nest (40g) 燕の巣の上湯スープ	13,200
<mark>頂湯燉官燕漸</mark> Double Boiled Souperior Soup with Swallow Nest (40g) 燕の巣の頂湯蒸しスープ	15,180

※Gluten Free
建Vegan
Vegetarian
ゴLactose Free

ズグルテンフリー
逃ビーガン
Vベジタリアン
ゴラクトースフリー

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。

ter level	
<u> 豆豉炒帯子</u> Wok-fried Scallop with Black Beans 帆立貝のブラックビーン炒め	4,620
姜葱炒帯子』 Wok-fried Scallop with Leek and Ginger 帆立貝の葱生姜炒め	4,620
<u> 鼓汁蒸元貝荳腐漸</u> Steamed Bean Curd and Scallop with Black Beans Sauce 豆腐と帆立の重ね蒸し ブラックビーンソース	4.620
<mark>龍蝦湯乾焼大海虎蝦漸</mark> Lobster Broth Braised King Sea Tiger Prawn with Chili Sauce 有頭大海老のチリソース	6.380
<u>豆豉炒大海虎蝦</u> Wok-fried King Sea Tiger with Black Bean 有頭大海老のブラックビーン炒め	6.380
<mark>龍蝦湯馬来盞大海虎蝦粉絲漸</mark> Lobster Broth Braised King Sea Tiger Prawn with Grass Noodle 有頭大海老と春雨の馬来盞煮込み	6.380
糖醋大海虎蝦條漸 Deep-fried King Sea Tiger Prawn with Sweet and Sour Sauce 大海老の甘酢ソース	6.380
香芒大海虎蝦條 Deep-fried King Sea Tiger Prawn with Mango Mayonnaise Sauce 大海老のマンゴーマヨネーズソース	6.380
<mark>清蒸原條北海道喜知次』</mark> Steamed Whole Hokkaido Kinki with Fish Soy Sauce 北海道産きんきの姿蒸し	14,300

SEA FOOD 海 鮮

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



糖醋沖繩青衣ゴ Deep-fried Okinawa Tusk Fish with Sweet and Sour Sauce 沖縄産シロクラベラの甘酢ソース	6.380
<mark>香芒沖縄青衣</mark> Deep-fried Okinawa Tusk Fish with Mango Mayonnaise Sauce 沖縄県産シロクラベラのマンゴーマヨネーズソース	6.380
<mark>豆豉炒沖縄青衣順</mark> Wok-fried Okinawa Tusk Fish with Black Bean 沖縄県産シロクラベラの豆豉炒め	6.380
<mark>龍蝦湯乾焼龍蝦』</mark> Spiny Lobster Broth Braised Spiny Lobster with Chili Sauce 伊勢海老のチリソース	19.800
<mark>龍蝦湯馬来盞龍蝦粉絲漸</mark> Spiny Lobster Broth Braised Spiny Lobster with Grass Noodle 伊勢海老と春雨の馬来盞煮込み	19.800
香芒龍蝦 Deep-fried Spiny Lobster with Mango Mayonnaise Sauce 伊勢海老のマンゴーマヨネーズソース	19.800
<mark>蠔皇扣乾絶漸</mark> Braised Aged Yoshihama Abalone Ezo Awabi 三陸吉浜干し蝦夷鮑のオイスターソース煮込み	19.800
<mark>濃汁大和肉鶏湯蠔皇扣蝦夷鮑魚創</mark> Chicken and Oyster Broth Braised Abalone Ezo Awabi 活蝦夷鮑の大和肉鶏白湯オイスターソース煮込み	7,480

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

CHICKEN 鶏肉

<mark>朝夭辣椒公爆腰果炒鶏球』</mark> Kung Pao Style Sautéed Chicken and Cashew Nuts, Vegetables With Chinese Aged Chili 鶏腿肉の朝天唐辛子甘辛炒め	5.280
八珍甜醋古老鶏 倉 Tangerine Flavoured Sweet and Sour Chicken 鶏腿肉の香港八珍黒酢炒め	5.280
<mark>家郷豆豉滑鶏煲』</mark> Traditional Style Braised Chicken with Black Bean in Hot Pot 香港郷土料理 鶏腿肉と野菜のブラックビーン煮込み	4,180
<mark>馬友鶏粒豆腐煲』</mark> Braised Chicken and Deep-fried Tofu with Salty Fish 豆腐と鶏腿肉の馬友煮込み	4.180
PORK 豚肉	
糖醋咕嚕肉漸 Deep-fried Pork with Sweet Sour Sauce in a Pineapple Boat 山百合ポークネックの酢豚 パイナップルボート	5,280
<mark>鎮江黒醋豬頸肉』</mark> Deep-fried Pork with Black Vinegar Sauce 山百合ポークネックの黒酢酢豚	5.280
BEEF 牛肉	
<u>黒椒妙和牛柳</u> Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Hong Spices Kampot Black Pepper A4 和牛フィレ肉 ホン・スパイシス カンポットブラックペッパー炒め	9.900
豆豉炒和牛柳ゴ Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Black Bean	9.900

A4 和牛フィレ肉 香港八珍豆豉炒め

※グルテンフリー 単ビーガン √ベジタリアン ポラクトースフリー

<mark>蒜蓉炒芥藍≫@▼漸</mark> Stir-fried Chinese Kale with Garlic カイランのにんにく炒め	2.420
馬 <u>拉盞炒芥藍</u> Stir-fried Chinese Kale with Shrimp Sauce カイランの馬拉盞炒め	2.420
清妙通菜 涎必~ 漸 Stir-fried Morning Glory with Salt 空心菜の塩炒め	2.420
馬拉盞炒通菜 Stir-fried Morning with Shrimp Sauce 空心菜の馬拉盞炒め	2.420
<mark>蒜蓉炒通菜≫●♥漸</mark> Stir-fried Morning Glory with Garlic 空心菜のにんにく炒め	2.420
<mark>姜茸炒通菜巡巡ゴゴ</mark> Stir-fried Morning Glory with Ginger 空心菜の生姜炒め	2.420
<mark>蒜蓉炒小棠菜巡巡ア漸</mark> Stir-fried Pak Choi with Garlic 青梗菜のにんにく炒め	2.420
<mark>清炒小棠菜※必~』</mark> Stir-fried Pak Choi with Salt 青梗菜の塩炒め	2.420
<mark>瑤柱扒小棠菜漸</mark> Stir-fried Pak Choi with Aged Scallop Sauce 青梗菜の干し貝柱ソース	2.420
TOFU	

VEGETABLE 野菜



2.420

朝天辣椒公爆豆腐♥漸

Kung Pao Style Deep-fried Tofu with Chinese Aged Chili	4.180
揚げ豆腐の朝天唐辛子甘辛炒め	

豆豉蒸豆腐♥漸

Steamed Tofu with Black Bean Sauce 豆腐の豆豉蒸し

※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。

RICE AND NOODLES 飯及麺	
生菜素菜炒飯≫♪ Fried Rice with Lettuce and Vegetable レタスと野菜 黒富士農場卵の炒飯	3,630
金銀帯子蛋白炒飯巡 Egg White Fried Rice with Aged and Fresh Scallop 帆立貝と揚げ干し貝柱の卵白の炒飯	5.280
<mark>皇帝蟹肉生菜炒飯涎<i>漸</i> Fried Rice with King Crab Meat and Lettuce たらば蟹肉とレタスの炒飯</mark>	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
<mark>京都火鴨絲葱油麺漸</mark> Kyoto Duck Broth Noodle Shredded Barbecued Kyoto Duck and Kujyo Leek 京鴨と九条葱 京鴨出汁の香港細麺	4.180
<mark>錦上添花』</mark> SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle 錦上添花 頂湯香港麺	4,180
<mark>雪蟹鮮蝦雲呑麺』</mark> Noodle Soup with Snow Crab and Shrimp Wonton 蝦子と黄韮の香港雲呑麺	4.180

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

DESSERT 甜品

今古杏仁甜蜜≫ 蜜糖鮮磨杏仁荳腐拼百合千蓮子杏仁茶 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	1,760
文華香芒果布甸溪 Mango Pudding マンゴープリン	1,760
<u>紅寶無花果酥</u> Baked Fig Cake and Hibiscus Flavour 無花果ケーキとハイビスカスのコンポート	2,800
"甜"仏跳牆 東方木瓜燉雪蛤燕窩亀冷膏涎順 Hong Kong Style Sweet Soup with Papaya, Swallow's Nest, Turtle Jelly and Oriental Fruit 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	4,180

SENSE CANTONESE DINING