

SENSE

CANTONESE DINING

Obon Season Information 広東料理「センス」お盆期間中の料金のご案内

Lunch Set Menu

ランチコース

All-7 courses menu (except Dim Sum Free Flow set menu)
全て7品のコースメニューとなります (※飲茶のオーダーブッフェを除きます)

August 10(Sat), 11(Sun), 12(Mon, Public Holiday), 17(Sat), 18(Sun)
8月10日(土)、11日(日)、12日(月祝)、17日(土)、18日(日)

JPY 9,100(Dim Sum Free Flow set menu) / JPY 9,800 / JPY 15,800
9,100円(飲茶オーダーブッフェのコース) / 9,800円 / 15,800円

August 13(Tue), 14(Wed), 15(Thu), 16(Fri)
8月13日(火)、14日(水)、15日(木)、16日(金)

JPY 7,800 / JPY 9,800 / JPY 15,800
7,800円 / 9,800円 / 15,800円

Dinner Set Menu

ディナーコース

Usual dinner menu is available during Obon term.
ディナータイムは、お盆期間中も通常通りのメニューをご用意しております。

All-8 course menus
全て8品のコースメニューとなります

JPY 14,800 / JPY 18,800 / JPY 24,800 / JPY 28,800 / JPY 38,000
14,800円 / 18,800円 / 24,800円 / 28,800円 / 38,000円

Enquiries and Reservations - Restaurant Reservations

Telephone: +81 3 3270 8188 (9:00am-9:00pm)

ご予約・お問い合わせはレストラン予約まで

フリーダイヤル: 0120-806-823 (9:00-21:00)

[email: motyo-fbres@mohg.com](mailto:motyo-fbres@mohg.com)

www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/fine/dining/

※All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge
※表示価格に消費税、サービス料を別途申し受けます。

茶 花
CAMELLIA

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

清炒東星斑柳
Stir-fried Okinawa Star Grouper with Leek and Ginger
沖縄産東星ハタの葱生姜炒め

皇帝蟹肉扒蒸水蛋
Steamed Egg Custard with Fresh King Crab Sauce
広東式茶碗蒸し たらば蟹餡かけ

豉油皇大蝦
Pan-fried King Prawn with Soy Sauce
大海老の香り揚げ 香港海鮮市場スタイル

羅定豆豉排骨
Braised Pork Spareribs with Black Beans
羅定式スペアリブの豆豉煮込み

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

東方密糖杏仁豆腐
Almond Pudding
杏仁豆腐

羊城甜蜜
Hong Kong Petit-Four
香港小菓子

7,800

白 紫 荊 飲 茶 餐
WHITE BAUHINIA

酸菜拼北京鴨卷

Roasted Peking Duck with Pickled Vegetables Appetizer
北京ダックのクレープ巻きと彩り野菜マリネのコンビネーション

湯

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

牛肉豆腐羹・是日例湯・蟹肉南羹
Minced Beef and Tofu Soup / Cantonese Healthy Clear Soup / Pumpkin Soup with Crab Meat
牛挽き肉と豆腐のスープ / 広東式ヘルシースープ / 蟹肉入りパンプキンスープ

豉油皇大蝦

Pan-fried Prawn with Soy Sauce
海老の香り揚げ 香港海鮮市場スタイル

如意食飲茶

Unlimited Dim Sum, Rice and Noodle Dish
センス點心師の手作り点心・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

文華貴妃香芒凍布甸・馬拉糕・東方冰糖水凍荳腐・西米露・西袖子楊子柑露
Mango Pudding / Hong Kong Steamed Sponge Cake / Almond Pudding
Tapioca in Coconut Milk / Mango Coconut Cream with Grapefruit
マンゴープリン / マーライコー / 杏仁豆腐 / タピオカ入りココナッツミルク
マンゴーココナッツクリーム グレープフルーツ入り

7,200

PREMIUM DIM SUM OPTION
プレミアム点心 追加メニュー

XO 帶子龍蝦餃 Steamed Dumpling with Lobster, Hokkaido Scallops and House-made XO Sauce 北海道産帆立とロブスターの蒸し餃子自家製 XO ソース	1,000 (1 piece)
大閩蟹小籠包 Shanghai Crab "Xiao- Long-Po" Dumplings 上海蟹小籠包	1,000 (2 pieces)
蟹肉竹筍血燕灌湯餃 Supreme Soup Dumplings With King Crab Meat and Pork, served with Swallow's Nest 絹笠茸とたらば蟹肉の入った香港伝統のスープ餃子 燕の巣添え	1,000 (1 cup)
黒松露炒鮮奶餃 Steamed Dumplings with Truffle and Egg White トリュフと卵白の蒸し餃子	1,000 (2 pieces)

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。

紫紅色的紫荊飲茶餐
PINK BAUHINIA

酸菜拼北京鴨卷

Roasted Peking Duck with Pickled Vegetables Appetizer
北京ダックのクレープ巻きと彩り野菜マリネのコンビネーション

小龍包

Shanghai Crab "Xiao- Long-Po" Dumpling
上海蟹小龍包

蟹肉竹筍官燕灌湯餃

Double-boiled Soup Dumpling with King Crab and Pork
Served with Swallow's Nest

たらば蟹と豚肉の上湯スープ餃子
燕の巣添え

廚師精選高級蒸點三輝

黒松露炒鮮奶餃・XO帶子龍蝦餃・鮑魚燒賣

Three kinds of Premium Steamed Dim Sum

Steamed Dumpling with Truffle and Egg White

Steamed Dumpling with Lobster and Hokkaido Scallops and House-made XO Sauce

Steamed Siu Mai with Iwate "Platinum" Pork Topped with Abalone

プレミアム蒸し餃子三種

トリュフと卵白の蒸し餃子

北海道産帆立とロブスターの蒸し餃子 自家製 XOソース風味

岩手県産ブラチナポークの鮑のせ焼売

如意食飲茶

Unlimited Dim Sum, Rice and Noodle Dish

センス點心師の手作り點心・麵料理・飯料理をお好きなだけ

甜品

One Dessert

デザートを一品お選びください

文華貴妃香芒凍布甸・馬拉糕・東方冰糖水凍荳腐・西米露・西袖子楊子柑露

Mango Pudding / Hong Kong Steamed Sponge Cake / Almond Pudding

Tapioca in Coconut Milk / Mango Coconut Cream with Grapefruit

マンゴープリン / マーライコー / 杏仁豆腐 / タピオカ入りココナッツミルク

マンゴーココナッツクリーム グレープフルーツ入り

9,100

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。

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

時令上素餃
Steamed Seasonal
Vegetable Dumpling
季節の野菜入り蒸し餃子

干貝帶子餃
Steamed Scallop Dumpling
帆立の蒸し餃子

豆苗東星餃
Steamed Chinese Spinach and
Okinawa Star Grouper Dumpling
豆苗と東星ハタの蒸し餃子

素菜蝦膠腐皮卷
Bean **Curd** Skin Roll
with Vegetable and Shrimp
海老すり身と野菜の湯葉まき
オイスターソース蒸し

香煎鮮蝦韭菜棵
Pan-fried Shrimp and
Green Chive Dumpling
海老とニラ入り 餃子の香り焼き

安蝦咸水角
Deep-fried Pork
and Shrimp Dumpling
中華風ピロシキ

海鮮炸春捲
Spring-rolls with
Three Kinds of Seafood
海鮮の揚げ春巻

蜂巢炸芋角
Deep-fried Taro and Duck Puff Dumpling
鴨肉のタロ芋コロケ

鮮蝦炸雲吞
Fried Shrimp Wanton with
Sweet Chilli Sauce
海老入り揚げワンタンの
スイートチリソース

猪肉小籠包
Pork Xiao-long-po Dumpling
小籠包

水晶海皇餃子
Steamed Crystal Skin Dumpling
with King Crab and Shrimp
たらば蟹と海老の
クリスタル蒸し餃子

鮑魚仔燒売
Abalone Topped Steamed Pork
and Shrimp Siu Mai
鮑をのせた豚肉と海老の焼売

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

叉焼包
Steamed Barbecued
Pork Bun
叉焼包

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

香煎蘿蔔糕
Pan-fried Radish Cake
大根餅の香り焼き

豉汁蒸鳳爪
Steamed Chicken Feet
with Black Beans
鶏モミジの豆鼓蒸し

黑椒牛仔骨
Steamed Beef Rib
with Black Pepper Sauce
牛カルビの黒胡椒蒸し

豉油皇炒麵
Wok-fried Noodles
with Dark Soy Sauce
香港麵の焼きそば

鮮蝦雲吞麵
Noodle Soup
with Shrimp Wanton
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

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。

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

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。

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。

À-LA-CARTE

アラカルト メニュー

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。

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
鮮肉小籠包 (2件) Steamed Pork Xiao Long Po (2 Pieces) 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

 嗜嗜芥蘭

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

3,800

和牛とレタスのスパイシーガーリック炒飯

皇帝蟹魚粒翡翠炒飯

Jade Fried Rice with King Crab Meat and Star Grouper

3,800

たらば蟹肉と東星ハタ入り翡翠炒飯

帶子蛋白炒飯

Egg White Fried Rice with Scallops

3,800

帆立貝と脆米の卵白炒飯

和牛乾炒河

Stir-fried Rice Noodles with Wagyu Beef and Bean Sprouts

3,800

和牛ともやし入り米麵の焼きそば

韭黄銀芽豉油皇炒麵

Stir-fried Noodles with Yellow Chives and Bean Sprout

2,800

黄韭 もやし入り香港スタイルの醤油風味焼きそば

火鴨絲葱油湯麵

Soup Noodles with Shredded Roasted Duck and Leek

3,800

葱と焼鴨の細切り入り香港細麵

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。