

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

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

点心長 林 オリジナル蒸し点心三種

二十四節季春卷

Japanese 24 Micro Seasons Spring Roll

二十四節季春卷

七彩 XO 炒帶子

Wok-fried Pina Shell with XO Sauce and Vegetables

平貝と冬野菜の XO ソース炒め

海味佛跳牆

“Buddha Jumps Over The Wall”

Double-boiled Superior Broth with Nagasaki Soft-shelled Turtle Aged Scallop

海鮮佛跳牆

長崎県 島原養黿 黿の蒸しスープ 干し貝柱

龍蝦湯乾燒大海虎蝦

Braised King Prawn with Chili Sauce

有頭大海老のチリソース

酒釀甜梅菜燒鹿兒島黑牛肋肉

Braised Kagoshima Beef Rib with Chinese Pickled Vegetable

鹿兒島県黒牛リブソース 広東甜梅菜煮込み

雪蟹星豊黄金炒飯

Kurofuji Egg and Saga Hoshiyutaka Fried Rice with Snow Crab

北海道産ずわい蟹 黒富士農場卵と佐賀県産ほしゆたかの黄金炒飯

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

24,200

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。

DESSERT

甜品

デザート

今古杏仁甜蜜

蜜糖鮮磨杏仁荳腐拼百合干蓮子杏仁茶

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

蜜柑慕絲配西米露

Dekopon Mousse with Tapioca in Coconuts Milk
でこぼんのムース タピオカ入りココナッツミルク
(追加料金を頂戴いたします +1,100)
(Supplement Charge +1,100)

“甜”仏跳牆

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 ㊄

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

or

皇帝蟹肉上湯海苔扒蒸蛋 ㊄

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 ㊄㊄㊄

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種

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

鮑魚芫茜餃・XO 醬龍蝦帶子餃・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・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/蜜柑西米露

Almond Pudding / Mango Pudding / Tapioca in Coconut Milk
Red Bean Sweet Soup / Dekopon Coconut Cream

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㊄

小豆のお汁粉㊄㊄

デコポンのココナッツクリーム

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

黒松露炒鮮奶餃

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

XO 醬魷魚餃

Steamed Squid Dumpling
烏賊と XO 醬の蒸し餃子

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

魚仔燒売

Steamed Pork and Shrimp Siu Mai
豚肉と海老の焼売

黒松露野菌餃 🍄

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

咸菜猪肚

Pork Stomach with
Bean Curd Skin and White Pepper
豚ガツと湯葉の煮込み

叉焼包

Steamed Barbecued Pork Bun
叉焼包

豉汁蒸鳳爪

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

麵包絲炸蟹钳

Deep-fried Crab Claw with Kadayif
蟹爪のカダイフ巻き揚げ

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

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

蠔油鮮竹卷

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

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

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

CHEF RECOMENDATION 主 厨 精 選 推 介

料理長お薦め

魚子醬青葱姜味海蜇頭

Jelly Fish with Caviar and Green Onion

3,080

くらげの頭の青葱と生姜和え キャビア添え

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

糖醋脆炸佐倉鮮冬菇

Deep-fried Sakura Fresh Shiitake Mushroom with Sweet Sour Sauce

3,080

佐倉産椎茸の甘酢ソース

黒松露金磚豆腐 金磚豆腐

Deep-fried Bean Curd Cube

1,980

西貢の豆腐の脆漿揚げ 金塊仕立て

黒富士有機鶏蛋皇帝蟹

Tricked the Empress Dowager

Wok-fried King Crab and Egg White

4,180

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」

黒松露皇帝蟹春卷

Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll with Oriental Lime Salt

5,500

たらば蟹とトリュフの春巻き オリエンタルライムソルト

清蒸原條喜知次

Steamed Whole Hokkaido Rock Fish with Fish Soy Sauce

14,300

北海道産きんきの姿蒸し

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。

BROTH AND SOUP
湯 及 羹
スープ

鮑絲黑醋酸辣羹

Hot and Sour Soup with Ezo Awabi Abalone
蝦夷鮑の細切り入り 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 佐倉市きのこ園直送椎茸の蒸しスープ

7,480

竹絲雞何首烏瑤柱燉湯

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, Ezo Awabi Abalone, Aged Scallop and Whelk
海鮮佛跳牆
長崎県 島原養黿 黿の蒸しスープ 干し貝柱 蝦夷鮑 螺貝

13,200

上湯官燕(40g)

Superior Soup with Swallow Nest (40g)
燕の巣の上湯スープ

13,200

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。

MAIN
主菜
メイン料理

豆豉炒海虎蝦帶子

Wok-fried Tiger Prawn and Scallop with Black Beans
車海老と帆立貝のブラックビーン炒め

4,180

豉汁蒸元貝豆腐(4 件)

Steamed Bean Curd and Scallop with Black Beans
豆腐と帆立の重ね蒸し ブラックビーン

5,280

韭黄炒元貝(4 件)

Wok-fried Scallop with Yellow Chives
帆立貝の黄韭炒め

5,280

濃汁大和肉鶏湯蝦皇扣蝦夷鮑魚

Chicken and Oyster Broth Braised Ezo Awabi Abalone
活蝦夷鮑の大和肉鶏白湯オイスターソース煮込み

7,480

豉汁炒澳州龍蝦

Wok-fried Lobster with Black Beans
ロブスターの豆豉炒め

13,200

古法神野吉浜乾鮑

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。

MAIN
主菜
メイン料理

家郷豆豉滑鷄煲

Traditional Style Braised Chicken with Black Bean in a 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

4,180

羅定豆豉排骨拼椰香芋頭茸

Braised Pork Rib with Black Bean Sauce and
Coconut Flavour Taro Potato Sauce

4,180

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

糖醋咕嚕肉

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

朝天辣椒公爆腰果炒鷄球

Kung Pao Style Sauteed Chicken
with Chinese Aged Chili, Cashew Nuts and Vegetables

5,280

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

黑椒炒和牛柳(200g)

Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Hong Spices Kampot Black Pepper (200g) 18,700
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.
Please ask our server about Daily's availability.

3,080

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
芥蘭菜	"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 Paste Sauce  海老みそ炒め
瑤柱扒	Stir-fried with Conpoy and Oyster Sauce  干し貝柱ソース

 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 麵

麵飯類

生菜素菜炒飯

Fried Rice with Lettuce and Vegetable

3,080

レタスと野菜の炒飯

元貝蛋白炒飯

Egg White Fried Rice with Scallop

4,180

帆立貝と脆米の卵白炒飯

皇帝蟹肉生菜炒飯

Fried Rice with King Crab Meat and Lettuce

6,380

たらば蟹肉とレタス炒飯

蒜香生菜 A4 和牛炒飯

Fried Rice with A4 Wagyu Tenderloin and Lettuce

7,480

A4 和牛フィレ肉とレタスの炒飯

京都火鴨絲葱油麵 (需時 20 分鐘)

Kyoto Duck Broth Noodle

4,180

Shredded Barbecued Kyoto Duck and Kujyo Leek

京鴨と九条葱 京鴨出汁の香港細麵

錦上添花

SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle

4,180

錦上添花 頂湯香港麵

 Gluten Free  Vegan  Vegetarian  Lactose Free

 ダルテンフリー  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

蜜糖鮮磨杏仁荳腐拼百合干蓮子杏仁茶

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

文華香芒果布甸

Mango Pudding

1,760

マンゴープリン

蜜柑慕絲配西米露

Dekopon Mousse with Tapioca in Coconuts Milk

2,420

でこぼんのムース タピオカ入りココナッツミルク

“甜”仏跳牆

東方木瓜燉雪蛤燕窩龜冷膏

Hong Kong 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