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 **必**Vegan **Y**Vegetarian **I**Lactose Free

※グルテンフリー **必**ビーガン **Y**ベジタリアン **I**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。



「オーキッド」

點心頭厨精選蒸點三輝

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

粉絲底檸檬青葱蒜茸蒸北寄貝膩

Steamed Hokkaido Surf Clam with Leek and Ginger 北海道産北寄貝と春雨の檸檬 九条ネギ にんにく蒸し

藁香即烤京都片皮鸭卷

Kyoto Duck Flavoured with Straw 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

翡翠海上鲜矿

Wok-fried Squid with Green Shiso and Caviar 障泥烏賊の紫蘇炒め 馬来盞ソース 北海道産ばふん雲丹とキャビア

海味佛跳牆巡貳

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

長崎県 島原養鼈 鼈の蒸しスープ 干し貝柱 蝦夷鮑

干燒雪蟹龍蝦球』

Spiny Lobster and Snow Crab with Chili Sauce 伊勢海老とずわい蟹のチリソース

七彩青椒黑胡椒和牛柳絲膏

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

錦上添花▲

SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle 錦上添花 頂湯香港麺

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

今古杏仁甜蜜溪

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

文華香芒果布甸濱

Mango Pudding マンゴープリン

當紅蜜香鮮西瓜露

Watermelon Purée with Lemon Jelly and Mint Flavoured Kiwi Sauce すいかピュレ 檸檬ジュレ キウイとミントのソース (追加料金を頂載いたします +880) (Supplement Charge +880)

"甜"仏跳牆溪直

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 溪紅

"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 👚

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斎燉湯 巡巡下前

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/紅豆沙/蜜瓜西米露

Almond Pudding / Mango Pudding / Tapioca in Coconut Milk Red Bean Sweet Soup / Melon 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ダ 小豆のお汁粉≫® メロンのココナッツミルク

13,200

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 烏賊と XO 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

魚仔焼売

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

黑松露野菌餃♥◢

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

咸菜猪肚

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

叉燒包

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 麵包絲炸蟹柑

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

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

鮮蝦雲呑麵

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

Please note that prices will be revised to 15,400 starting June 28, 2025. We sincerely appreciate your understanding and cooperation. 2025年6月28日より料金15,400円に改定させていただきます。 何卒ご理解賜りますようお願い申しあげます。

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』 Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll たらば蟹とトリュフの春巻き	5,500
黒富士有機鶏蛋皇帝蟹渕 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瓜 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
西貢脆漿鮑魚瓜 Saikun Style Deep-fried Crispy Abalone 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町 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♪ Deep-fried Bean Curd Cube 西貢の豆腐の脆漿揚げ 金塊仕立て	2.420

BROTH AND SOUP 湯 及 羹

海味極品佛跳牆資車 "Buddha Jumps Over The Wall" Double-boiled Superior Broth With Nagasaki Soft-Shelled Turtle, Ezo Awabi Abalone, 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≫巡丫』 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波』 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> Hot and Sour Soup with Ezo Awabi Abalone 蝦夷鮑の細切り入り 黒酢酸辣湯	7,480
上湯官燕(40g) 承 Superior Soup with Swallow Nest (40g) 燕の巣の上湯スープ	13,200
頂湯燉官燕瓜 Double Boiled Souperior Soup with Swallow Nest (40g) 燕の巣の頂湯蒸しスープ	15.180

SEA FOOD 海 鮮

<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
<u>姜葱炒帯子』</u> Wok-fried Scallop with Leek and Ginger 帆立貝の葱生姜炒め	4,620
<mark>豉汁蒸元貝荳腐♪</mark> 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
龍蝦湯乾焼大海虎蝦▲ Lobster Broth Braised King Sea Tiger Prawn with Chili Sauce 有頭大海老のチリソース	6.380
豆豉炒大海虎蝦斯 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
龍蝦湯馬来盞大海虎蝦粉絲』 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
糖醋大海虎蝦條斯 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
清蒸原條北海道喜知次♪ Steamed Whole Hokkaido Rock Fish with Fish Soy Sauce 北海道産きんきの姿蒸し	14,300

※Gluten Free & Vegan Y Vegetarian **Lactose Free ** グルテンフリー & ビーガン Y ベジタリアン ** ラクトースフリー

SEA FOOD 海 鮮

糖醋沖縄青衣剤 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
<u>豆豉炒沖縄青衣</u> 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
龍蝦湯乾焼龍蝦斯 Spiny Lobster Broth Braised Spiny Lobster with Chili Sauce 伊勢海老のチリソース	19.800
龍蝦湯馬来盞龍蝦粉絲斯 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>蠔皇扣乾鮑』</mark> Braised Aged Abalone 三陸吉浜干し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</mark> 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

※Gluten Free & Vegan YVegetarian #Lactose Free ※グルテンフリー &ビーガン Yベジタリアン #ラクトースフリー

CHIKEN 鶏 肉

朝天辣椒公爆腰果炒鶏球』 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』 Tangerine Flavoured Sweet and Sour Chicken 鶏腿肉の香港八珍黒酢炒め	5.280
家郷豆豉滑鶏煲瓜 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
馬友鶏粒豆腐煲』 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	
糖醋咕嚕肉瓜 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
鎮江黒醋豬頸肉』 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	
黒椒炒和牛柳瓜 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
<u>豆豉炒和牛柳</u> Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Black Bean A4 和牛フィレ肉 香港八珍豆豉炒め	9.900

¾Gluten Free **♣**Vegan **Y**Vegetarian **Å**Lactose Free

VEGETABLE 野 菜

<mark>蒜蓉炒芥藍巡巡ア』</mark> Stir-fried Chinese Kale with Garlic カイランのにんにく炒め	2.420
馬拉盞炒芥藍』 Stir-fried Chinese Kale with Shrimp Sauce カイランの馬拉盞炒め	2.420
清炒通菜※&マボ 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×炒・剤</mark> Stir-fried Morning Glory with Garlic 空心菜のにんにく炒め	2.420
姜茸炒通菜 ※単丫 章 Stir-fried Morning Glory with Ginger 空心菜の生姜炒め	2.420
蒜蓉炒小棠菜※@Y ★ Stir-fried Pak Choi with Garlic 青梗菜のにんにく炒め	2.420
清炒小棠菜巡火漸 Stir-fried Pak Choi with Salt 青梗菜の塩炒め	2.420
瑤柱扒小棠菜 ♪ Stir-fried Pak Choi with Aged Scallop Sauce 青梗菜の干し貝柱ソース	2.420
TOFU 豆腐 上草草	
朝天辣椒公爆豆腐 ア 順 Kung Pao Style Deep-fried Tofu with Chinese Aged Chili 揚げ豆腐の朝天唐辛子甘辛炒め	4.180
豆豉蒸豆腐 ア 瓜 Steamed Tofu with Black Bean Sauce 豆腐の豆豉蒸し	2.420

※Gluten Free & Vegan YVegetarian **Lactose Free **メグルテンフリー & ビーガン Yベジタリアン **ブラクトースフリー

RICE AND NOODLES 飯及麺

生菜素菜炒飯芝町 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測 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
皇帝蟹肉生菜炒飯巡測 Fried Rice with King Crab Meat and Lettuce たらば蟹肉とレタスの炒飯	6,380
蒜香生菜 A4 和牛炒飯町 Fried Rice with A4 Wagyu Tenderloin and Lettuce A4和牛フィレ肉とレタスの炒飯	7,580
SENSE 黄金炒飯×剤 Kurofuji Egg Fried Rice 佐賀県産ホシユタカと干し貝柱 黒富士農場卵の黄金炒飯	4.180
京都火鴨絲葱油麺看 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 & Vegan Yvegetarian 和Lactose Free ※グルテンフリー & ビーガン Yベジタリアン 和ラクトースフリー

DESSERT 甜品

今古杏仁甜蜜溪 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	1,760
文華香芒果布甸海 Mango Pudding マンゴープリン	1,760
當紅蜜香鮮西瓜露 Watermelon Purée with Lemon Jelly and Mint Flavoured Kiwi Sauce すいかピュレ 檸檬ジュレ キウイとミントのソース	2,640
"甜"仏跳牆 東方木瓜燉雪蛤燕窩亀冷膏≫紅 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

※Gluten Free & Vegan YVegetarian 和Lactose Free ※グルテンフリー & ビーガン Yベジタリアン 和ラクトースフリー

