

# 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。

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。

ORCHID

蘭 花

「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

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

主厨推介即製甜品

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

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

蘋果芝士雪糕

Apple and Cream Cheese Ice Cream

林檎とクリームチーズのアイスクリーム

(追加料金を頂戴いたします +1,980)

(Supplement Charge +1,980)

“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

糖水の仏跳牆

パイア 燕の巣 雪蛤 雪蓮子 雪耳と龜冷膏

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』飲茶のオーダブツフェコース

## 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 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 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 醬龍蝦帶子餃・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/西袖子楊支柑露

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

マンゴーココナッツクリーム グレープフルーツ入り❸

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 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

### 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

### 黒松露野菌餃

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

### 豉汁排骨

Steamed Spare Ribs 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

魚子醬青葱姜味海蜆頭 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
避風塘豉油皇海虎蝦  Wok-fried Tiger Prawn with Fried Garlic and Soy Sauce 車海老のフライドガーリック炒め 香港海鮮市場風	3,080
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	3,080
黒松露金磚豆腐  Deep-fried Bean Curd Cube 西貢の豆腐の脆漿揚げ 金塊仕立て	1,980
黒富士有機鶏蛋皇帝蟹  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
黒松露皇帝蟹春卷 Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll with Oriental Lime Salt 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	5,500
清蒸原條喜知次 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  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 佐倉市きのご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, Ezo Awabi 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 蝦夷鮑 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

 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 	4,180
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	
豉汁蒸元貝荳腐(4件) 	5,280
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	
韭黃炒元貝(4件)  	5,280
Wok-fried Scallop with Yellow Chives 帆立貝の黄韭炒め	
濃汁大和肉鶏湯蠔皇扣蝦夷鮑魚 	7,480
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	
豉汁炒澳州龍蝦 	13,200
Wok-fried Lobster with Black Beans ロブスターの豆豉炒め	
古法神野吉浜乾鮑 	33,000
Braised KANNO Yoshihama Aged Abalone 神野吉浜干し鮑の煮込み	

 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

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

4,180

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

鷄腿肉と獅子唐 長芋 長茄子 カシューナッツの朝天唐辛子甘辛炒め

5,280

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

 ガルテンフリー  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 our server about Daily'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 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	7,480
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
錦上添花 	SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle 錦上添花 頂湯香港麵	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

蘋果芝士雪糕

Apple and Cream Cheese Ice Cream

林檎とクリームチーズのアイスクリーム

“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