

# 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。

LILY  
百合

「リリー」吉浜産鮑と海鮮佛跳牆・京鴨の窯焼きを含む全9品の chef お任せメニュー



廚師精選蒸點三輝

Three kinds of Steamed Dumpling

蒸し点心三種

海産

Seafood Dish

海鮮料理

海産

Seafood Dish

海鮮料理

桜花芙蓉皇帝蟹肉官燕

Egg White Soup with Swallow's Nest and King Crab

桜の芙蓉上湯スープ タラバ蟹肉と燕の巣添え

蠔皇扣鴛鴦鮑魚

Braised Yoshihama Aged and Fresh Abalone

吉浜産干し鮑とフレッシュ鮑の食べ比べ

即烤京鴨雙輝

Barbecued Kyoto Duck Served in Two Ways;

Breast with Chinese Sweet Miso and Plum Sauce & Crispy Duck Skin Roll

京鴨胸肉の甜麵醬とプラムソース二種 京鴨の北京ダックの盛り合わせ

麵

Noodle Dish

麵料理

主廚推介即製甜品

Your choice of Chef's Signature Dessert

デザートを別紙のメニューから一品

香港甜蜜

Hong Kong Mignardise

香港小菓子

31,680



All prices are in Japanese Yen, inclusive 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。

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」海鮮佛跳牆と京鴨の窯焼きを含む9品のシェフお任せコース

廚師精選蒸點三輝

Three kinds of Steamed Dumpling

蒸し点心三種

海鮮

Seafood

海鮮の前菜

海鮮

Seafood

海鮮の前菜

海味佛跳牆

Buddha Jumps Over The Wall Double-boiled Superior Seafood Broth  
with Abalone, King Crab, Sea Cucumber and Fish Maw

鮑 たらば蟹 なまこ 浮き袋の蒸しスープ 海鮮佛跳牆 (ファッティウチョン)

碧綠蠔皇扣鮮鮑魚

Braised Fresh Abalone and Seasonal Green with Oyster Broth

国産活鮑のオイスターソース煮込み

即烤京鴨雙輝

Barbecued Kyoto Duck Served in Two Ways;

Breast with Chinese Sweet Miso and Plum Sauce & Crispy Duck Skin Roll

京鴨の北京ダックの盛り合わせ 京鴨胸肉の甜麵醬とプラムソース二種

飯

Rice Dish

飯料理

主廚推介即製甜品

Your choice of Chef's Signature Dessert

デザートを別紙のメニューから一品

香港甜蜜

Hong Kong Mignardise

香港小菓子

20,680

All prices are in Japanese Yen, inclusive 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。

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。

PEONY  
牡丹

「ペオニー」8品のコース

廚師精選蒸點三輝

Three kinds of Steamed Dumpling

蒸し点心三種

馬來盞炒魷魚

Stir-fried Squid and Chinese Yellow Chive with Shrimp Paste

アオリイカの馬來盞炒め

菊花蓴菜千絲豆腐湯

Chrysanthemum Tofu with Aged Scallop and Water Shield Soup

豆腐の菊花仕立て 蓴菜と干し貝柱のスープ

豉油皇蒜香煎海虎蝦

Deep-fried Fresh Tiger Prawn with Garlic and Chinese Soy Sauce

活車海老の香り揚げ 香港海鮮市場スタイル

羅定豆豉排骨拼豆苗

Braised Pork Spare Rib with Black Beans

羅定（ロウデン）式スペアリブ 香港産ブラックビーン煮込み

籠仔蒸荷香東星斑蒸飯

Fried Rice with Steamed Okinawa Star Grouper in Bamboo Basket

沖縄産 東星ハタのせ蒸籠蒸しご飯

荔枝蜜鮮磨杏仁豆腐

Almond Pudding

杏仁豆腐

香港甜蜜

Hong Kong Mignardise

香港小菓子

10,780

All prices are in Japanese Yen, inclusive 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。

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。

VEGAN LUNCH  
素食午餐  
「ビーガンランチコース」

廚師精選素菜蒸點

Steamed Vegetable Dumpling

野菜蒸し点心

金磚豆腐

Deep-fried Bean Curd Cubes

豆腐の脆漿揚げ

黃耳榆耳竹筍燉湯

Double-boiled Premium Soup with Dried Mushrooms

高級乾燥きのこ黄耳と榆耳の蒸しスープ

豆豉蒸豆腐拼時菜

Steamed Tofu and Vegetables with Black Bean Sauce

季節野菜と豆腐のブラックビーンソース蒸し

蒜茸炒豆苗

Wok-fried Pea Sprouts with Garlic

豆苗のにんにく炒め

宮爆腰果炒豆腐

Kung Pao Style Sautéed Tofu and Cashew Nuts

豆腐とカシューナッツの甘辛炒め

生菜素菜炒飯

Fried Rice with Lettuce and Vegetables

レタスと野菜の炒飯

遠年陳皮紅豆沙

Sweet Red Bean Soup Flavoured with Aged Tangerine Zest

小豆のお汁粉 熟成陳皮の香り

15,400

All prices are in Japanese Yen, inclusive 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。

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。

# PINK BAUHINIA 紫紅色的紫荊飲茶餐

「ピンクバウヒニア」飲茶のオーダーブッフェコース

## 湯

皇帝蟹肉蝦竹筍灌湯餃・鮮冬菇齋佛跳牆・蟹肉南羹

Please choose one soup from below

Double-boiled Soup Dumpling with King Crab, Pork and Shrimp

Pumpkin Soup with Crab Meat

Double-boiled Superior Mushroom Broth with Premium Dried Mushrooms

下記よりスープ一品をお選びください

たらば蟹と豚肉 海老の上湯スープ餃子・蟹肉入りパンプキンスープ

乾燥茸と広東ドライフルーツの佛跳牆（ファッティウチョン）

## 廚師精選高級蒸點三揮

黒松露炒鮮奶餃・XO 帶子餃・鮑魚燒賣

Three kinds of Premium Steamed Dim Sum

Steamed Dumpling with Truffle and Egg White

Steamed Dumpling with 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・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点心・麵料理・飯料理をお好きなだけ

## 甜品

東方冰糖水凍荳腐/文華貴妃香芒凍布甸/西米露/紅豆沙/西袖子楊子柑露

Please choose one dessert

Almond Pudding/Mango Pudding/ Tapioca in Coconut Milk

Red Bean Sweet Soup/ Mango Coconut Cream with Grapefruit

デザートを一品お選びください

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・マンゴーココナッツクリームグレープフルーツ入り

10,230

All prices are in Japanese Yen, inclusive 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。

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

### 千貝帶子餃

Steamed Scallop Dumpling  
帆立の蒸し餃子

### 蒜香貢菜牛肉餃

Steamed Beef Dumpling  
牛肉と山くらげの蒸し餃子

### 猪肉小龍包

Pork Xiao-long-po Dumpling  
小龍包

### 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

### 黒松露野菌餃

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  
鴨肉のタロ芋コロッケ

### 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

### 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

### 叉燒包

Steamed Barbecued Pork Bun  
叉燒包

### 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

### 豉油皇蒜香煎大蝦

Deep-fried King Prawn  
with Garlic and Chinese Soy Sauce  
大海老の香り揚げ 香港海鮮市場スタイル

### 籠仔蒸迷你東星斑柳

Steamed Okinawa Star Grouper with Fish Soy Sauce  
沖縄産東星ハタの蒸籠蒸し

### 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 はすの葉包み

### 籠仔蒸荷香 XO 東星斑蒸飯

Fried Rice and Steamed Star Grouper with XO Sauce  
沖縄産東星ハタの XO ソースのせ  
蒸籠蒸しご飯

All prices are in Japanese Yen, inclusive 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。

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.  
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。  
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

APPETIZER  
餐前小食  
前菜

海蜇二種（芝麻香、葱油海蜇頭）

2 kinds of Jelly Fish (Sesame, Chinese Pepper and Ginger)

4,180

くらげ2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）

生菜包松子海皇崧

Stir-fried Shrimp and Scallops Diced with Vegetables in Lettuce Cup

3,080

海老と帆立貝の炒め レタスカップ包み

DRIED ABALONE  
干 鮑  
干し鮑

古法扣 28 頭吉浜鮑魚

Yoshihama Aged Abalone (21g) Cooked in Old Style

31,680

吉浜産 28 頭干し鮑 オールドスタイル

蠔皇扣 38 頭吉浜干鮑

Braised Yoshihama Aged Abalone(15g)

20,680

吉浜産 38 頭干し鮑

All prices are in Japanese Yen, inclusive 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。

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。

BROTH AND SOUP  
湯 及 羹  
スープ

黄耳榆耳竹笙鮮冬菇齋佛跳牆



Double-boiled Superior Mushroom Broth with Premium Dried Mushrooms

7,480

乾燥茸と広東ドライフルーツの佛跳牆 (ファッティウチョン)

黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸と椎茸の蒸しスープ

極品海味佛跳牆

Buddha Jumps Over The Wall Double-boiled Superior Seafood Broth  
with Abalone, King Crab, Sea Cucumber and Fish Maw

11,880

鮑 たらば蟹 なまこ 浮き袋の蒸しスープ 海鮮佛跳牆 (ファッティウチョン)

海鮮黑醋酸辣羹

Hot and Sour soup with Seafood and Tofu

5,280

海鮮と豆腐入り黒酢の酸辣湯

M E A T  
牛猪家禽  
肉料理

羅定豆豉排骨拼豆苗

Braised Pork Spare Rib with Black Beans and Pea Sprouts

3,080

羅定 (ロウデン) 式スペアリブ 香港産ブラックビーン煮込み 豆苗添え

菠蘿咕嚕肉

Deep-fried Pork and Pineapple with Sweet Sour Sauce

5,280

山百合ポークネックのパイナップル入り酢豚

黑椒炒山形西冷牛甫

Wok-fried Yamagata Beef Sirloin with Black Pepper

9,680

山形牛サーロインの黒胡椒炒め

宮爆腰果炒鷄球

Kung Pao Style Sautéed Chicken Fillet and Cashew Nuts

4,180

鶏腿肉とカシューナッツの甘辛炒め



Vegan Dish

ビーガン料理



Vegetarian Dish

肉・魚 不使用

All prices are in Japanese Yen, inclusive 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。

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。

SEAFOOD  
海産  
海鮮料理

清蒸東星斑柳

Steamed Okinawa Star Grouper Fillet with Fish Soy Sauce  
沖縄産東星ハタの葱生姜蒸し

6,380

豆豉炒東星斑柳

Wok-fried Okinawa Star Grouper with Black Bean Sauce  
沖縄産東星ハタのブラックビーンソース炒め

6,380

蠔皇鮮鮑魚拼豆苗

Braised Fresh Abalone and Pea Sprouts with Oyster Sauce  
国産活鮑のオイスターソース煮込み 豆苗添え

7,480

豉油皇蒜香煎海虎蝦

Deep-fried Tiger Prawn with Garlic and Chinese Soy Sauce  
活車海老の香り揚げ 香港海鮮市場スタイル

3,080

豆豉炒元貝海虎蝦

Wok-fried Tiger Prawn and Scallops with Black Bean Sauce  
帆立貝と活車海老のブラックビーンソース炒め

8,580

豉汁蒸元貝豆腐

Steamed Soybean Curd and Scallops with Black Bean Sauce  
豆腐と帆立の重ね蒸し ブラックビーンソース




2,640

All prices are in Japanese Yen, inclusive 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。  
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。

VEGETABLES  
時令蔬菜  
野菜料理

	姜茸炒通菜 Wok-fried Morning Glory with Ginger 空心菜の生姜炒め	3,080
	馬來盞炒通菜 Wok-fried Morning Glory with Shrimp Paste 空心菜の馬來盞炒め	3,080
	蒜茸炒豆苗 Wok-fried Pea Sprout with Garlic 豆苗のにんにく炒め	3,080
	瑤柱扒豆苗 Wok-fried Pea Sprout with Conpoy and Oyster Sauce 豆苗の干し貝柱ソース	3,080
	姜茸炒芥蘭 Wok-fried Chinese Kale with Ginger 芥蘭の生姜炒め	3,080

 Vegan Dish  
ビーガン料理

## RICE AND NOODLES

### 飯 及 麵

麵飯類

#### 鮮蝦雲吞湯麵

Angel Shrimp Wonton Noodle Soup  
天使海老の雲吞入り香港細麵

3,080

#### 元貝蛋白炒飯

Egg White Fried Rice with Scallops  
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

4,180

#### 韭菜銀芽豉油皇炒麵

Stir-fried Noodles with Yellow Chives and Bean Sprout  
黄韭 もやし入り香港スタイルの醤油風味焼きそば

3,080

## DESSERT

### 甜品

デザート

#### 荔枝蜜鮮磨杏仁豆腐

Almond Pudding  
杏仁豆腐

1,540

#### 文華貴妃香芒果布甸

Fresh Mango Pudding  
マンゴープリン

1,760

#### 鮮果西米楊枝甘露

Mango Coconut Milk with Tapioca and Fruits  
マンゴーココナッツミルク

1,760



Vegetarian Dish  
肉・魚 不使用

All prices are in Japanese Yen, inclusive 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。

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。