Weekend & Public Holiday Menu
April 27-29, May 3-5,May11-12
土日祝日メニュー
4/27～4/29・5/3～5/5・5/11～12

LUNCH SET MENU

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。

Weekend & Public Holiday Menu
April 27-29, May 3-5,May11-12
土日祝日メニュー
4/27～4/29・5/3～5/5・5/11～12

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」

精選蒸點三輝
Selected Three kinds of Steamed Dim Sum
蒸し点心三種

清蒸沖繩青衣柳
Steamed Okinawa Tusk Fish with Fish Soy Sauce
沖縄県牧志直送 シロクラベラの葱生姜蒸し

紅燒官燕
Braised Swallow's Nest
燕の巣と上湯の煮込み

港味蠔皇扣蝦夷鮑魚
Hong Kong Aged Seafood and Oyster Broth Braised Ezo Abalone
香港の海の乾貨と活蝦夷鮑のオイスターソース煮込み

酒釀甜梅菜燒牛肋肉拼芋角
Braised Beef Rib with Chinese Pickled Vegetable and Deep-fried Taro Puff
和牛リブロース 酒粕と広東甜梅菜煮込み 和牛の芋角

金銀帶子蛋白脆米炒飯
Egg White Fried Rice with Fresh and Aged Scallop
帆立貝と干し貝柱 脆米の卵白炒飯

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

16,500

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
蜜糖鮮磨杏仁豆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
でこぽんのムース タピオカ入りココナッツミルク

"甜"仏跳牆
東方木瓜燉雪蛤燕液龜冷膏
HongKong 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)

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。

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
下記よりスープ一品をお選びください

極品佛跳牆
"Buddha Jumps Over The Wall" Double-boiled Superior Broth
with Abalone, Aged Scallop, Black Bone Chicken and Whelk
干し貝柱 烏骨鶏 つぶ貝 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
黃耳榆耳竹笙鮮冬菇齋燉湯
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輝
Three kinds of Premium Steamed Dim Sum
プレミアム蒸し餃子三種

黑松露炒鮮奶餃・XO 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
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・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

東方冰糖水凍荳腐/文華貴妃香芒凍布甸/西米露/紅豆沙/西柚子楊子柑露
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
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

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 魷魚餃
Steamed Squid Dumpling
烏賊と XO 醤の蒸し餃子

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 Snow Crab and Shrimp
ずわい蟹と海老のクリスタル蒸し餃子

魚仔焼売
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

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
叉焼包

豉汁蒸鳳爪
Steamed Chicken Feet with Black Beans
鶏もみじの豆鼓蒸し

香煎鮮蝦韮菜粿
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
鮮魚の蒸篭蒸し

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

迷你糯米鷄
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
馬友とひき肉の蒸篭蒸しご飯