DINNER SET MENU

ディナーコースメニュー

広東料理「センス」のダイニングエクスペリエンスは、広東料理の伝統を深く敬い
十数種もの出汁を丹念に重ねることから始まります。開業時から20年以上広東料理「センス」で腕を振るう
中間利幸料理長の「日本の風土を広東料理のテクニックを通して表現したい」という思いを込めて
香港や中国各地より厳選して取り寄せた調味料に、広東料理の真髄である“鍋気（ウォッヘイ）”
――鍋から立ち上る熱と香りが織りなす躍動――を纏わせ、香港の空気感そのものを一皿に映し込んでいます。

北は北海道、南は沖縄をはじめ、全国のサプライヤーの皆さまから届く旬の恵みを中心に
日本の食材と現地の調味料、そして素材の旨味を引き出す出汁を融合させることでここでしか出会えない
「東京チャイニーズ」を創り上げています。

一皿ごとに込められた物語とともに、どうぞ心ゆくまでご堪能ください。

The dining experience at SENSE begins with a profound respect for the heritage of Cantonese cuisine, built upon a foundation of more than ten meticulously crafted broths called “dashi”. Since the restaurant’s opening, Chef Toshiyuku Nakama has sought to express Japan’s finest seasonal ingredients through refined Cantonese technique.
Select seasonings sourced from Hong Kong and regions across China are infused with the essence of “wok hei” —the vibrant heat and aromatic energy rising from the wok— capturing the spirit and atmosphere of Hong Kong within each dish.

From the northern reaches of Hokkaido to the southern islands of Okinawa, exceptional seasonal ingredients arrive directly from trusted producers across Japan. By harmonizing Japan’s finest bounty with authentic regional

seasonings and broths that draw out the purest expression of each ingredient, we create a singular interpretation of “Tokyo Chinese”, an experience found nowhere else.

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 service collegue 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。

RUBY
紅寶
「ルビー」

TRADITIONAL CANTONESE

一口心開
SENSE Superior Soup
SENSE の上湯

黑松露皇帝蟹春卷
Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll
たらば蟹とトリュフの春巻

即烤片皮鴨卷
SENSE Duck Roll
Straw-smoked Kyoto Duck 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

蠔皇扣鴛鴦鮑魚
Braised Aged Abalone Ezo Awabi and Fresh Abalone Ezo Awabi
干し蝦夷鮑と活蝦夷鮑のオイスターソース煮込み

龍蝦粉絲煲
Braised Spiny Lobster with Glass Noodle
伊勢海老と春雨の土鍋煮込み

上湯鴛鴦官燕
Swallow's Nest with SENSE Superior Soup
紅白燕の巣の上湯煮込み

清蒸原條喜知次
Steamed Whole Hokkaido Kinki with Fish Soy Sauce
北海道産きんきの姿蒸し

白菜湯浸青菜
Chinese Cabbage Soup Braised Pak Choi
しんとり菜の白菜湯煮

黑椒炒和牛柳
Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Black Pepper
A4 和牛フィレの黒胡椒炒め

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

44,000

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。

CRYSTAL
水　晶
「クリスタル」

OMAKASE

一口心開
SENSE Superior Soup
白菜湯

青檸檬炸香魚
Deep-fried Ayu Fish Marinated with Oriental Lime Sauce
鮎の香り揚げ ライムのオリエンタルソース

即烤片皮鴨卷
SENSE Duck Roll
Straw-smoked Kyoto Duck 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

XO 醬炒海螺
Wok-fried Turban Shell with XO Sauce
栄螺の XO 醤炒め

豉汁骨香龍脷球
“Dragon Boat” Wok-Fried Sole with Black Bean Sauce
舌平目のブラックビーンソース炒め“ドラゴンボート”仕立て

極品佛跳牆
“Buddha Jumps Over the Wall”
島原養鼈の鼈 たらば蟹 烏骨鶏 冬虫夏草
香川県産高麗人参 准山 竹笙 夏草花の佛跳牆

干焼龍蝦球
Spiny Lobster and Snow Crab with Chili Sauce
伊勢海老とずわい蟹 伊勢海老出汁のチリソース

白菜湯浸青菜
Chinese Cabbage Soup Braised Pak Choi
しんとり菜の白菜湯煮

脆皮炸乳鴿
Deep-fried Pigeon with Sudachi
広州産乳鳩のジャスミン茶スモーク香 酢橘添え

和牛煲仔飯
Hong Kong Traditional Cray Pot Rice with Wagyu Rib and Lotus Root
香港家庭料理 鹿児島黒牛リブロースの土鍋ごはん

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

33,000

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。

AGATE
瑪　瑙

「アガット」

TASTING MENU

一口心開
SENSE Superior Soup
白菜湯

番菜香芒果大蝦
Wok-fried Sea Tiger Prawn with Mango Mayonnaise Sauce and Passeri
大海老のマンゴマヨネーズ

金魚富貴捞
Superior Soup and Egg White Custard with Goldfish Dumpling
金魚掬い 卵白茶碗蒸し 金魚餃 黒富士農場卵の滷水 たらば蟹

姜葱蒸加吉魚
Steamed Red Snapper with Leek and Ginger
真鯛の葱生姜蒸し

脆皮炸鶏翅
Deep-fried Chicken Wing with Baby Pigeon
広州産鳩の手羽先詰め

黄耳榆耳野菌湯
Double-boiled Mushroom Soup
With Kinugasa, Chaju and White Wood Ear Mushrooms, Aged Jinsen
黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸 白木耳 夏草花 花旗参の蒸しスープ

蠔皇扣鮑魚
Braised Abalone Ezo Awabi with Oyster Broth and Winter Melon
活蝦夷鮑の大和肉鶏白湯オイスターソース煮込み 冬瓜の髪菜詰め

白菜湯浸青菜
Chinese Cabbage Soup Braised Pak Choi
しんとり菜の白菜湯煮

羅定豆豉排骨
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

火鴨絲葱油麺
Barbecued Kyoto Duck with Hong Kong Noodle Soup
京鴨の窯焼きと九条葱の香港麺

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

22,000

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

今古杏仁豆腐
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

紅寶無花果酥
Baked Fig Cake and Fig Compot with Red Wine
イチジクケーキとイチジクの赤ワインコンポート
(追加料金を頂載いたします +1,320)
(Supplement Charge +1,320)

“甜”仏跳牆糖水
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)

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。

À-LA-CARTE

アラカルト　メニュー

APPETIZERS
前　菜

魚子醤姜葱味海蜇頭
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

黒松露皇帝蟹春巻
Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll 5,500
たらば蟹とトリュフの春巻き

蟹肉炒鮮奶
Tricked the Empress Dowager 4,180
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」

即烤片皮鴨卷
Peking Duck Roll 4 Piece 6,820
京丹波町産 山城農産 京鴨のダックロール 4 本

避風塘豉油皇炒虎蝦
Deep-fried King Sea Tiger Prawn with Garlic and Soy Sauce 6,380
有頭大海老のフライドガーリック炒め 香港海鮮市場風

西貢脆漿鮑魚
Sai Kun Style Deep-fried Crispy Abalone Ezo Awabi 4,400
with Fried Garlic
活蝦夷鮑の脆漿揚げ フライドガーリック

糖醋脆炸鮮冬菇
Deep-fried Shiitake Mushroom 2,420
with Sweet Sour Sauce
佐倉産椎茸の甘酢ソース

金磚豆腐
Deep-fried Bean Curd Cube 2,420
西貢の豆腐の脆漿揚げ 金塊仕立て

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

極品佛跳牆
"Buddha Jumps Over The Wall" 13,200
島原養鼈の鼈 烏骨鶏 京鴨の出汁
香川県産一年根高麗人参 准山 竹笙の佛跳牆

野菌人参湯
Double-boiled Mushroom Soup 7,480
with Kinugasa, Chaju and White Wood Ear Mushrooms
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

竹絲鶏何首烏燉湯
Double-boiled Black Bone Chicken and Chinese Herb Soup 7,480
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

鮑絲黒醋酸辣羹
Hot and Sour Soup with Abalone Ezo Awabi 7,480
蝦夷鮑の細切り入り 黒酢酸辣湯

上湯官燕(40g)
Superior Soup with Swallow Nest (40g) 13,200
燕の巣の上湯スープ

頂湯燉官燕
Double Boiled Souperior Soup with Swallow Nest (40g) 15,180
燕の巣の頂湯蒸しスープ

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。

SEA FOOD
海　鮮

豆豉炒帯子
Wok-fried Scallop with Black Beans 4,620
帆立貝のブラックビーン炒め

姜葱炒帯子
Wok-fried Scallop with Leek and Ginger 4,620
帆立貝の葱生姜炒め

豉汁蒸帯子荳腐
Steamed Bean Curd and Scallop with Black Beans Sauce 4,620
豆腐と帆立の重ね蒸し　ブラックビーンソース

龍蝦湯乾焼虎蝦
Braised Sea Tiger Prawn with Chili Sauce and Lobster Broth 6,380
有頭大海老のチリソース

豆豉炒虎蝦
Wok-fried Sea Tiger Prawn with Black Bean 6,380
有頭大海老のブラックビーン炒め

龍蝦湯燴虎蝦粉絲
Braised Sea Tiger Prawn with Glass Noodle and Lobster Brot 6,380
有頭大海老と春雨の馬来盞煮込み

糖醋原條虎蝦
Deep-fried Sea Tiger Prawn with Sweet and Sour Sauce 6,380
大海老の甘酢ソース

香芒原條虎蝦
Deep-fried Sea Tiger Prawn with Mango Mayonnaise Sauce 6,380
大海老のマンゴーマヨネーズソース

清蒸原條北海道喜知次
Steamed Whole Hokkaido Kinki 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。

SEA FOOD
海　鮮

糖醋沖縄青衣
Deep-fried Okinawa Tusk Fish with Sweet and Sour Sauce 6,380
沖縄県産シロクラベラの甘酢ソース

香芒沖縄青衣
Deep-fried Okinawa Tusk Fish with Mango Mayonnaise Sauce 6,380
沖縄県産シロクラベラのマンゴーマヨネーズソース

豆豉炒沖縄青衣
Wok-fried Okinawa Tusk Fish with Black Bean 6,380
沖縄県産シロクラベラの豆豉炒め

龍蝦湯乾焼龍蝦
Braised Spiny Lobster with Chili Sauce 19,800
伊勢海老のチリソース

龍蝦湯燴龍蝦粉絲
Braised Spiny Lobster with Glass Noodle 19,800
伊勢海老と春雨の馬来盞煮込み

香芒龍蝦
Deep-fried Spiny Lobster with Mango Mayonnaise Sauce 19,800
伊勢海老のマンゴーマヨネーズソース

蠔皇扣乾鮑
Braised Aged Abalone Ezo Awabi 19,800
三陸吉浜干し蝦夷鮑のオイスターソース煮込み

蠔皇扣蝦夷鮑魚
Chicken and Oyster Broth Braised Abalone Ezo Awabi 7,480
活蝦夷鮑の大和肉鶏白湯オイスターソース煮込み

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。

CHICKEN
鶏　肉

公保腰果炒鶏球
Kung Pao Chicken and Cashew Nuts 5,280
Vegetables with Chinese Aged Chili
鶏腿肉の朝天唐辛子甘辛炒め

八珍甜醋古老鶏
Tangerine Flavoured Sweet and Sour Chicken 5,280
鶏腿肉の香港八珍黒酢炒め

家鄉豆豉滑鶏煲
Traditional Style Braised Chicken with Black Bean in Hot Pot 4,180
香港郷土料理 鶏腿肉と野菜のブラックビーン煮込み

馬友鶏粒豆腐煲
Braised Chicken and Deep-fried Tofu with Salty Fish 4,180
豆腐と鶏腿肉の馬友煮込み

PORK
豚 肉

糖醋咕嚕肉
Deep-fried Pork with Sweet Sour Sauce in a Pineapple Boat 5,280
山百合ポークネックの酢豚 パイナップルボート

鎮江黒醋豬頸肉
Deep-fried Pork with Black Vinegar Sauce 5,280
山百合ポークネックの黒酢酢豚

BEEF
牛肉

黒椒炒和牛柳
Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Kampot Black Pepper 9,900
A4 和牛フィレ肉 カンポットブラックペッパー炒め

豆豉炒和牛柳
Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Black Bean 9,900
A4 和牛フィレ肉 香港八珍豆豉炒め

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。

VEGETABLE
野　菜

蒜蓉炒芥藍
Stir-fried Chinese Kale with Garlic　2,420
カイランのにんにく炒め

馬拉盞炒芥藍
Stir-fried Chinese Kale with Shrimp Sauce　2,420
カイランの馬拉盞炒め

清炒通菜
Stir-fried Morning Glory with Salt　2,420
空心菜の塩炒め

馬拉盞炒通菜
Stir-fried Morning Glory with Shrimp Sauce　2,420
空心菜の馬拉盞炒め

蒜蓉炒通菜
Stir-fried Morning Glory with Garlic　2,420
空心菜のにんにく炒め

姜茸炒通菜
Stir-fried Morning Glory with Ginger　2,420
空心菜の生姜炒め

蒜蓉炒小棠菜
Stir-fried Pak Choi with Garlic　2,420
青梗菜のにんにく炒め

清炒小棠菜
Stir-fried Pak Choi with Salt　2,420
青梗菜の塩炒め

瑤柱扒小棠菜
Stir-fried Pak Choi with Aged Scallop Sauce　2,420
青梗菜の干し貝柱ソース

TOFU
豆腐

公保豆腐
Kung Pao Style Deep-fried Tofu with Chinese Aged Chili　4,180
揚げ豆腐の朝天唐辛子甘辛炒め

豆豉蒸豆腐
Steamed Tofu with Black Bean Sauce　2,420
豆腐の豆豉蒸し

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。

RICE AND NOODLES
飯　及　麺

素菜炒飯
Fried Rice with Lettuce and Vegetable 3,630
レタスと野菜 黒富士農場卵の炒飯

金銀帯子蛋白炒飯
Egg White Fried Rice with Aged and Fresh Scallop 5,280
帆立貝と揚げ干し貝柱の卵白の炒飯

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の炒飯

生菜 A4 和牛炒飯
Fried Rice with A4 Wagyu Tenderloin and Lettuce 7,580
A4 和牛フィレ肉とレタスの炒飯

火鴨絲葱油麺
Kyoto Duck Broth Noodle 4,180
Shredded Barbecued Kyoto Duck and Kujyo Leek
京鴨と九条葱 京鴨出汁の香港細麺

錦上添花
SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle 4,180
錦上添花 頂湯香港麺

鮮蝦雲呑麺
Noodle Soup with Snow Crab and Shrimp Wonton 4,180
蝦子と黄韮の香港雲呑麺

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

今古杏仁豆腐
Modern & Classic Almond Pudding in Two-ways 1,760
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 1,760
マンゴープリン

紅寶無花果酥
Baked Fig Cake and Fig Compot with Red Wine 3,080
イチジクケーキとイチジクの赤ワインコンポート

“甜”仏跳牆糖水
Hong Kong Style Sweet Soup 4,180
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

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