

DINNER SET MENU

ディナーコースメニュー

 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。

JADE
翡翠

「ジェイド」

TRADITIONAL CANTONESE

一口心開 

SENSE Superior Soup
白菜湯

黑松露皇帝蟹春卷 

Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll
たらば蟹ヒトリュフの春巻

蠔皇扣干鮑 

Braised Aged YOSHIHAMA Abalone Ezo Awabi
干し蝦夷鮑のオイスターソース煮込み

即烤片皮鴨卷 

SENSE Duck Roll

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

龍蝦粉絲煲 

Wok-Braised Spiny Lobster with Glass Noodle
伊勢海老と春雨の土鍋煮込み

上湯官燕 

Swallow's Nest with SENSE Superior Soup
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 Cantonese Pak Choi
しんとり菜の白菜湯蒸し

黑椒炒和牛柳絲 

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 頂湯香港麵

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

55,000

CRYSTAL
水晶

「クリスタル」

OMAKASE

一口心開
SENSE Superior Soup
白菜湯

魚子醬翡翠鮀魚
Wok-fried Squid with Shiso, Caviar and Sea urchin
障泥烏賊の紫蘇炒め 馬来盞ソース キャビアと雲丹

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

油泡左口魚
Wok-fried Hokkaido Flounder with Yuzu
北海道産天然平目の柚子炒め

蜜汁牛肋叉燒
Barbecued Kagoshima Kuroge Wagyu Beef Rib with Wasabi,
Kampot Black Pepper and Sansho Pepper
鹿児島黒牛リブロースの叉焼 オレンジハニー 山葵
カンポットブラックペッパー 山椒添え

極品佛跳牆
“Buddha Jumps Over the Wall”
島原養鼈の鼈 たらば蟹 烏骨鶏 京鴨の出汁
香川県産一年根高麗人参 淮山 竹笙の佛跳牆

文華醬炒龍蝦帶子
Wok-fried Pina Shell and Spiny Lobster with Sansai and Mandarin Oriental Sauce
伊勢海老と帆立貝 摺宝珠 セリ 百合根 独活 慈姑の炒め
マンダリン オリエンタル 東京 ソース

白菜湯浸青菜
Chinese Cabbage Soup Braised Cantonese Pak Choi
しんとり葉の白菜湯蒸し

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

濃鷄湯鮑魚撈飯
Abalone Ezo Awabi and Chicken Soup Braised Fried Rice
蝦夷鮑と大和肉鷄湯のリゾット炒飯

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

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

蟹肉炒鮮奶
Trick the Empress
Wok-fried King Crab and Kurofaji Egg White
西太后を騙した蟹玉の始まり 黒富士農場卵とたらば蟹の蟹玉

二十四節氣春卷
Japanese 24 Micro Seasons Spring Roll
24 節季春卷

姜葱蒸左口魚
Steamed Hokkaido Flounder with Leek and Fish Soy Sauce
北海道産 天然平目の葱生姜蒸し 九条葱オイルと柚子の香りの魚汁

野菌人參湯
Double-boiled Mushroom Soup
With Kinugasa, Chaju and White Wood Ear Mushrooms
Shitake and Three kinds of Carrots d Three kinds of Callot
黃茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸 白木耳と佐倉市きのこ園直送椎茸 花旗參
人參三種の蒸しスープ

蠔皇扣鮑魚
Braised Abalone Ezo Awabi with Rich Chicken and Oyster Sauce
Radish and Broccoli
活蝦夷鮑の大和肉鷄白湯オイスターソース煮込み 大根の髪菜詰め
ブロッコリーの海老すり身

白菜湯浸青菜
Chinese Cabbage Soup Braised Cantonese Pak Choi
広東白菜の白菜湯蒸し

梅菜扣黑牛肋肉
Braised Kagoshima Beef Rib with Chinese Pickled Vegetable
鹿児島県黒牛リブロース広東甜梅菜煮込み

黄金炒飯
Kurofaji Egg fired Rice
黒富士農場卵の黄金炒飯

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

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

士多啤梨獺祭酒粕慕絲

Strawberry and Dassai Sake Lees Mousse

苺と獺祭酒粕のムース

(追加料金を頂戴いたします +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

パパイヤ 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)

À-LA-CARTE

アラカルト メニュー

APPETIZERS
前 菜

魚子醬姜葱味海蜇頭 	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
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き	5,500
蟹肉炒鮮奶 	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
即烤片皮鴨卷 	Peking Duck Roll 4 Rolls 京丹波町産 山城農産 京鴨のダックロール 4本	6,820
避風塘豉油皇炒虎蝦 	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 	Sai Kun Style Deep-fried Crispy Abalone Ezo Awabi with Fried Garlick 活蝦夷鮑の脆漿揚げ フライドガーリック	4,400
糖醋脆炸鮮冬菇 	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

 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 淮山 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

竹絲鷄何首烏燉湯

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

鮑絲黑醋酸辣羹

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

豆豉炒帶子

Wok-fried Scallop with Black Beans
帆立貝のブラックビーン炒め

4,620

姜葱炒帶子

Wok-fried Scallop with Leek and Ginger
帆立貝の葱生姜炒め

4,620

豉汁蒸帶子豆腐

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

龍蝦湯乾燒虎蝦

Lobster Broth Braised King Sea Tiger Prawn with Chili Sauce
有頭大海老のチリソース

6,380

豆豉炒虎蝦

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

龍蝦湯燴虎蝦粉絲

Lobster Broth Braised King Sea Tiger Prawn with Grass Noodle
有頭大海老と春雨の馬来蠶煮込み

6,380

糖醋原條虎蝦

Deep-fried King Sea Tiger Prawn with Sweet and Sour Sauce
大海老の甘酢ソース

6,380

香芒原條虎蝦

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 Kinki 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。

SEA FOOD
海 鮮

糖醋沖縄青衣

Deep-fried Okinawa Tusk Fish with Sweet and Sour Sauce
沖縄県産シロクラベラの甘酢ソース

6,380

香芒沖縄青衣

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

豆鼓炒沖縄青衣

Wok-fried Okinawa Tusk Fish with Black Bean
沖縄県産シロクラベラの豆鼓炒め

6,380

龍蝦湯乾燒龍蝦

Spiny Lobster Broth Braised Spiny Lobster with Chili Sauce
伊勢海老のチリソース

19,800

龍蝦湯燴龍蝦粉絲

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

蠔皇扣乾鮑

Braised Aged Abalone Ezo Awabi
三陸吉浜干し蝦夷鮑のオイスターソース煮込み

19,800

蠔皇扣蝦夷鮑魚

Chicken and Oyster Broth Braised Abalone Ezo Awabi
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 🍃 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 鷄 肉

公保腰果炒鷄球

Kung Pao Style Sautéed Chicken and Cashew Nuts
Vegetables with Chinese Aged Chili
鷄腿肉の朝天唐辛子甘辛炒め

5,280

八珍甜醋古老鷄

Tangerine Flavoured Sweet and Sour Chicken
鷄腿肉の香港八珍黒酢炒め

5,280

家鄉豆豉滑鷄煲

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

馬友鷄粒豆腐煲

Braised Chicken and Deep-fried Tofu with Salty Fish
豆腐と鷄腿肉の馬友煮込み

4,180

PORK 豚 肉

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

鎮江黑醋豬頸肉

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

黑椒炒和牛柳

Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Kampot Black Pepper
A4 和牛フィレ肉 カンボットブラックペッパー炒め

9,900

豆豉炒和牛柳

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

❖ Gluten Free 莲花 Vegan ✖ Vegetarian ✖ Lactose Free
❖ グルテンフリー 莲花 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 カイランのにんにく炒め	2,420
馬拉蓋炒芥藍    	Stir-fried Chinese Kale with Shrimp Sauce カイランの馬ラ蓋炒め	2,420
清炒通菜    	Stir-fried Morning Glory with Salt 空心菜の塩炒め	2,420
馬拉蓋炒通菜    	Stir-fried Morning with Shrimp Sauce 空心菜の馬ラ蓋炒め	2,420
蒜蓉炒通菜    	Stir-fried Morning Glory with Garlic 空心菜のにんにく炒め	2,420
姜茸炒通菜    	Stir-fried Morning Glory with Ginger 空心菜の生姜炒め	2,420
蒜蓉炒小棠菜    	Stir-fried Pak Choi with Garlic 青梗菜のにんにく炒め	2,420
清炒小棠菜    	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

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

 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

素菜炒飯

Fried Rice with Lettuce and Vegetable
レタスと野菜 黒富士農場卵の炒飯

3,630

金銀帶子蛋白炒飯

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

Fried Rice with King Crab Meat and Lettuce
たらば蟹肉とレタスの炒飯

6,380

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

7,580

火鴨絲葱油麵

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

鮮蝦雲吞麵

Noodle Soup with Snow Crab and Shrimp Wonton
蝦子と黄華の香港雲吞麵

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

1,760

文華香芒果布甸

Mango Pudding

マンゴープリン

1,760

士多啤梨獺祭酒粕慕絲

Strawberry and Dassai Sake Lees Mousse

苺と獺祭酒粕のムース

2,860

“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 パパイヤ 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 ❁ 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

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.