

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

黒松露皇帝蟹春巻 

Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll

たらば蟹とトリュフの春巻

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

即烤片皮鴨巻 

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煮

黒椒炒和牛柳 

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 頂湯香港麵

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

55,000

CRYSTAL
水 晶
「クリスタル」
OMAKASE

一口心開    
SENSE Superior Soup
白菜湯

豆豉炒生蠔
Wok-fried Rock Oyster with Black Bean
岩牡蠣マルエモンの豆豉炒め

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」の薫焼きとフォアグラの北京ダック

金魚富貴撈 
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 雲丹

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

極品佛跳牆 
“Buddha Jumps Over the Wall”
島原養籠の籠 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 竹筴の佛跳牆

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

蜜汁牛肋叉焼 
Barbecued Kagoshima Black Beef Rib with Wasabi,
Kampot Black Pepper and Sansho Pepper
鹿児島黒牛リブローズの叉焼 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

濃鶏湯鮑魚撈飯 
Abalone Ezo Awabi and Chicken Soup Braised Fired Rice
蝦夷鮑と大和肉鶏湯のリゾット炒飯

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

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 Kurofuji 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

魚子醬翡翠魷魚 

Wok-fried Squid with Siso Green, Caviar and Sea Urchin
障泥烏賊の紫蘇炒め 馬來盞ソース キャビアと雲丹

姜葱蒸加吉魚 

Steamed Red Snapper with Leek and Ginger
天然真鯛の葱生姜蒸し

二十四節氣春卷

Japanese 24 Micro Seasons Spring Roll
24 節季春卷

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 Carrot
黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸 白木耳と佐倉市きのご園直送椎茸 花旗參
人參三種の蒸しスープ

蠔皇扣鮑魚 

Braised Abalone Ezo Awabi with Oyster Broth
活蝦夷鮑の大和肉鶏白湯オイスターソース煮込み

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

火鴨絲葱油麵 

Barbecued Kyoto Duck with Hong Kong Noodle Soup
京鴨の窯焼きと九条葱の香港麵

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

蜜柑慕絲配西米露

Dekopon Mousse with Tapioca in Coconuts Milk
でこぼんのムース タピオカ入りココナッツミルク

(追加料金を頂戴いたします +1,100)

(Supplement Charge +1,100)

“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

黒松露皇帝蟹春巻

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
島原養鰻の鰻 烏骨鶏 京鴨の出汁
香川県産一年根高麗人参 淮山 竹筴の佛跳牆

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 佐倉市きこの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 旗	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 旗	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 旗	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 旗	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 旗	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 旗	Lobster Broth Braised King Sea Tiger Prawn with Grass Noodle 有頭大海老と春雨の馬來盞煮込み	6,380
糖醋原條虎蝦 旗	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 旗	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

糖醋沖繩青衣 

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

香芒沖繩青衣

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

豆豉炒沖繩青衣 

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

龍蝦湯乾燒龍蝦 

Spiny Lobster Broth 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 

Spiny Lobster Broth Braised Spiny Lobster with Grass Noodle 19,800
伊勢海老と春雨の馬來盞煮込み

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 Style Sautéed Chicken and Cashew Nuts
Vegetables with Chinese Aged Chili

5,280

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

家郷豆豉滑鶏煲

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
カイランのにんにく炒め

2,420

馬拉盞炒芥藍 

Stir-fried Chinese Kale with Shrimp Sauce
カイランの馬拉盞炒め

2,420

清炒通菜    

Stir-fried Morning Glory with Salt
空心菜の塩炒め

2,420

馬拉盞炒通菜 

Stir-fried Morning with Shrimp Sauce
空心菜の馬拉盞炒め

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 麺

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

金銀帯子蛋白炒飯

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
蝦子と黄韭の香港雲吞麵

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

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

蜜柑慕絲配西米露

Dekopon Mousse with Tapioca in Coconuts Milk

2,420

でこぼんのムース タピオカ入りココナッツミルク

“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

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。