DINNER SET MENU

ディナーコースメニュー

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。



TRADITIONAL CANTONESE

ーロ開心**紅** Amuse 一口のお楽しみ

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

藁香即烤京都片皮鸭卷矿

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

清蒸原條喜知次重

Steamed Whole Hokkaido Kinki with Fish Soy Sauce 北海道産きんきの姿蒸し

龍蝦粉絲煲膩

Wok-Braised Spiny Lobster with Glass Noodle 伊勢海老と春雨の土鍋炒め

大閘蟹上湯官燕▲

Swallow's Nest with SENSE Superior Soup with Shang Hai Crab 燕の巣の上海蟹ソース

蠔皇扣干鮑魚▮

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

豆豉炒和牛柳矿

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

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

55.000

CRYSTAL 水 晶

「クリスタル」

OMAKASE

ーロ開心**漸** Amuse 一口のお楽しみ

藁香即烤京都片皮鸭卷

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

醸竹笙皇帝蟹配廿鯛

Superior Soup with King Crab Stuffed in Bamboo Fungs and Amadai 衣笠茸に詰めた たらば蟹と海老すり身 甘鯛の鱗焼き

避風塘炒蝦夷鮑貳

Hong Kong Sai Kung Style Pan-fried Abalone Ezo Awabi with Sudachi and Fried Garlic 蝦夷鮑のフライドガーリック炒め 香港西貢スタイル 酢橘の香り

龍蝦湯干燒雪蟹龍蝦球膩

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

海味佛跳牆巡貳

"Buddha Jumps Over The Wall" Double-boiled Superior Broth with Nagasaki Soft-shelled Turtle Abalone Ezo Awabi, Aged Scallop

海鮮佛跳牆

長崎県 島原養鼈 鼈の蒸しスープ 干し貝柱 蝦夷鮑

青紅椒炒響螺片

Wok-fried Welk with Manganji Chili 螺貝の万願寺唐炒め

羅定豆豉排骨◢

Braised Pork Spare Rib with Black Bean Sauce and Coconut Flavour Taro Potato Sauce 羅定式のスペアリブの豆豉煮込み ココナッツの香りのタロ芋 薔薇の香りの花巻

大閘蟹撈麺◢

Braised Hong Kong Noodle with Shanghai Crab 上海蟹みその煮込み香港麺

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 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

ーロ開心**漸** Amuse 一口のお楽しみ

蟹肉炒鮮奶料

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

脆皮炸春卷

Japanese 24 kinds of Micro Seasons Spring Roll 二十四節気春巻き

清蒸沖縄青衣

Steamed Okinawa Long Tail Snapper with Leek and Ginger 沖縄産 尾長鯛の葱生姜蒸し 九条葱オイルと魚汁

大閘蟹黄豆腐◢

Braised Tofu with Shang Hai Crab and Chinese Cabbage and Shiitake Mushroom 広東白菜と豆腐の上海蟹みそ煮込み

竹絲鶏何首鳥瑤柱燉湯溪紅

Double-boiled Black Bone Chicken and Chinese Herb Soup with Aged Scallop 「一夜にして髪が黒くなった逸話をもつスープ」 島骨鶏と何首島 干し貝柱と当帰 髪菜の蒸しスープ

濃汁大和肉鶏湯蠔皇扣蝦夷鮑魚膩

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

青檸檬黑醋豬頸肉◢

Chinese and Japanese Black Vinegar Yamayuri Pork Neck with Chinese 2 kinds of Black Vinegar and Okinawa Moromi Sauce 中国江蘇省と山西省の黒酢 沖縄県産もろみ酢の黒酢酢豚

火鴨絲九条葱湯麵膩

Hong Kong Noodle Soup with Barbecued Kyoto Duck and Kujyo Leek 京鴨出汁の九条葱と京鴨窯焼きの香港麺

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 19.800

DESSERT 鉗 品

デザート

今古杏仁甜蜜**刈** 蜜糖鮮磨杏仁荳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

文華香芒果布甸鄉

Mango Pudding マンゴープリン

香印葡萄玉鱗金魚啫喱此丫

Li Shan Oolong Jelly Shine Muscat with Kyoho Grape Sauce シャインマスカットと梨山高山茶ゼリー 巨峰のソース (追加料金を頂載いたします +1,200) (Supplement Charge +1,200

"甜"仏跳牆溪道

東方木瓜燉雪蛤燕窩亀冷膏

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)

À-LA-CARTE

アラカルト メニュー

APPETIZERS 前 菜

魚子醬青葱姜味海蜇頭♪ 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
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
黒富士有機鶏蛋皇帝蟹≫ 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
<mark>即烤京都片皮鴨』</mark> 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
避風塘豉油皇炒大海虎蝦車 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
西貢脆漿鮑魚瓜 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
糖醋脆炸佐倉鮮冬菇順V 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 **単**Vegan **Y**Vegetarian **L**actose Free **※**グルテンフリー **ル**ビーガン **Y**ベジタリアン **ル**ラクトースフリー

BROTH AND SOUP 湯 及 羹

海味極品佛跳牆≫』 "Buddha Jumps Over The Wall" Double-boiled Superior Broth With Nagasaki Soft-Shelled Turtle, Abalone Ezo Awabi, Aged Scallop 海鮮佛跳牆 長崎県 島原養鼈 鼈の蒸しスープ 干し貝柱 蝦夷鮑	13,200
黄耳楡耳竹笙鮮冬菇斎燉湯※巡マ』 Double-boiled Mushroom Soup with Premium Aged Mushrooms and Sakura Farm Shiitake Mushroom 黄茸 楡茸 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	7,480
竹絲鶏何首鳥瑤柱燉湯巡順 Double-boiled Black Bone Chicken and Chinese Herb Soup 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	7,480
<u>絶終黒醋酸辣羹</u> Hot and Sour Soup with Abalone Ezo Awabi 蝦夷鮑の細切り入り 黒酢酸辣湯	7,480
上湯官燕(40g) 』 Superior Soup with Swallow Nest (40g) 燕の巣の上湯スープ	13,200
頂湯燉官燕瓜 Double Boiled Souperior Soup with Swallow Nest (40g) 燕の巣の頂湯蒸しスープ	15,180



豆豉炒帯子』 Wok-fried Scallop with Black Beans 帆立貝のブラックビーン炒め	4,620
姜葱炒帯子♪ Wok-fried Scallop with Leek and Ginger 帆立貝の葱生姜炒め	4,620
<mark>豉汁蒸元貝荳腐♪</mark> 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
龍蝦湯乾焼大海虎蝦薊 Lobster Broth Braised King Sea Tiger Prawn with Chili Sauce 有頭大海老のチリソース	6,380
豆豉炒大海虎蝦斯 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
龍蝦湯馬来盞大海虎蝦粉絲♪ Lobster Broth Braised King Sea Tiger Prawn with Grass Noodle 有頭大海老と春雨の馬来盞煮込み	6,380
糖醋大海虎蝦條斯 Deep-fried King Sea Tiger Prawn with Sweet and Sour Sauce 大海老の甘酢ソース	6,380
香芒大海虎蝦條 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



糖醋沖縄青衣斯 Deep-fried Okinawa Tusk Fish with Sweet and Sour Sauce 沖縄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
<u>豆豉炒沖縄青衣</u> Wok-fried Okinawa Tusk Fish with Black Bean 沖縄県産シロクラベラの豆豉炒め	6,380
<mark>龍蝦湯乾焼龍蝦』</mark> Spiny Lobster Broth Braised Spiny Lobster with Chili Sauce 伊勢海老のチリソース	19,800
<mark>龍蝦湯馬来盞龍蝦粉絲</mark> 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
濃汁大和肉鶏湯蠔皇扣蝦夷鮑魚瓜 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

CHICKEN 鶏 肉

朝天辣椒公爆腰果炒鶏球』 Kung Pao Style Sautéed Chicken and Cashew Nuts Vegetables with Chinese Aged Chili 鶏腿肉の朝天唐辛子甘辛炒め	5,280	
八珍甜醋古老鶏』 Tangerine Flavoured Sweet and Sour Chicken 鶏腿肉の香港八珍黒酢炒め	5,280	
家郷豆豉滑鶏煲剤 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	
馬友鶏粒豆腐煲剤 Braised Chicken and Deep-fried Tofu with Salty Fish 豆腐と鶏腿肉の馬友煮込み	4,180	
PORK 豚肉		
糖醋咕嚕肉瓜 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	
鎮江黒醋豬頸肉瓜 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		
黒椒炒和牛柳ゴ Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Hong Spices Kampot Black Pepper A4 和牛フィレ肉 ホン・スパイシス カンポットブラックペッパー炒め	9,900	
豆豉炒和牛柳和 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	

VEGETABLE 野 菜

蒜蓉炒芥藍 ※単~ Stir-fried Chinese Kale with Garlic カイランのにんにく炒め	2,420
馬拉 <u>盞炒芥藍</u> 剤 Stir-fried Chinese Kale with Shrimp Sauce カイランの馬拉盞炒め	2,420
清炒通菜 淡巡ア 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
<mark>蒜蓉炒通菜××ルイ</mark> Stir-fried Morning Glory with Garlic 空心菜のにんにく炒め	2,420
姜茸炒通菜 ※単 V漸 Stir-fried Morning Glory with Ginger 空心菜の生姜炒め	2,420
<mark>蒜蓉炒小棠菜※逸アボ</mark> Stir-fried Pak Choi with Garlic 青梗菜のにんにく炒め	2,420
清炒小棠菜※&Y漸 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 TOFU 豆腐	2,420
朝天辣椒公爆豆腐 ア 紅 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
<u>豆豉蒸豆腐♥♪</u> Steamed Tofu with Black Bean Sauce 豆腐の豆豉蒸し	2.420

※Gluten Free & Vegan Y Vegetarian **Lactose Free
※グルテンフリー &ビーガン Yベジタリアン **ブラクトースフリー

RICE AND NOODLES 飯 及 麺

麺飯類

生菜素菜炒飯×町 Fried Rice with Lettuce and Vegetable レタスと野菜 黒富士農場卵の炒飯	уш µX /хү	3,630
金銀帯子蛋白炒飯巡測 Egg White Fried Rice with Aged and Fre 帆立貝と揚げ干し貝柱の卵白の炒飯	esh Scallop	5,280
皇帝蟹肉生菜炒飯巡紅 Fried Rice with King Crab Meat and Lett たらば蟹肉とレタスの炒飯	:UCE	6,380
蒜香生菜 A4 和牛炒飯♪ Fried Rice with A4 Wagyu Tenderloin a A4 和牛フィレ肉とレタスの炒飯	nd Lettuce	7,580
京都火鴨絲葱油麺』 Kyoto Duck Broth Noodle Shredded Barbecued Kyoto Duck and I 京鴨と九条葱 京鴨出汁の香港細麺	Kujyo Leek	4,180
<mark>錦上添花♪</mark> SENSE Superior Soup with Hong Kong I 錦上添花 頂湯香港麺	Noodle	4,180
雪蟹鮮蝦雲吞麺』 Noodle Soup with Snow Crab and Shrir	mp Wonton	4,180

蝦子と黄韮の香港雲呑麺



今古杏仁甜蜜溪

蜜糖鮮磨杏仁荳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

1,760

文華香芒果布甸濱

Mango Pudding マンゴープリン

1,760

香印葡萄玉鳞金魚啫喱业》

Li Shan Oolong Jelly Shine Muscat with Kyoho Grape Sauce シャインマスカットと梨山高山茶ゼリー 巨峰のソース 2.800

"甜"仏跳牆

東方木瓜燉雪蛤燕窩亀冷膏凇和

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 雪耳とオリエンタルフルーツのスイートスープ

4,180

※Gluten Free & Vegan Vegatarian A Lactose Free ※グルテンフリー & ビーガン Vベジタリアン A ラクトースフリー

