

# WEEKEND LUNCH SET MENU

週末ランチコースメニュー

 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。

ORCHID  
蘭 花

「オーキッド」

一口心開 

SENSE Superior Soup

SENSE の上湯

精選點心三輝 

Three kinds of Steamed Dim Sum  
Heavenly Flower Dumpling, Seasonal Vegetables Crystal Dumpling,  
XO and Squid Dumpling

ビクトリアピークに咲く天人花餃 季節野菜の水晶餃  
XO 醬入り烏賊と中国セロリの木の葉餃

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

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

極品佛跳牆

“Buddha Jumps Over The Wall” 

島原養鰻の鰻 烏骨鶏 京鴨の出汁

香川県産一年根高麗人參 淮山 竹筴の佛跳牆

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

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

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

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)

## PLATINUM BAUHINIA 白金色洋紫荊飲茶餐

『プラチナバウヒニア』飲茶のオーダブツフェコース

### 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”

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

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

### 黄耳榆耳竹筴鮮冬菇齋燉湯

Double-boiled Mushroom Soup with Premium Dried Mushroom and Chinese Dried Fruit  
乾燥茸と広東ドライフルーツの蒸しスープ

### 廚師精選高級蒸點三種

Three kinds of Premium Steamed Dim Sum  
プレミアム蒸し餃子三種

### 鮑魚芫茜餃・XO 醬龍蝦帶子餃・和牛羊肚菌餃

Steamed Dumpling with Abalone Ezo Awabi and Coriander  
Steamed Dumpling with Scallops and House-made XO Sauce  
Steamed Dumpling with Wagyu Beef Fillet and Morel

蝦夷鮑とインサイの蒸し餃子・伊勢海老と帆立の蒸し餃子 自家製 XO ソース風味  
和牛ヒレ肉とモリーユ茸の蒸し餃子

### 如意食飲茶

Dim Sum Chef Hideaki Hayashi Hand Made Dim Sum Selection  
Unlimited Dim Sum, Rice and Noodle Dish  
センス點心長 林秀晃の手作り点心・麵料理・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

東方冰糖水凍豆腐/文華貴妃香芒凍布甸/西米露/紅豆沙/蜜柑西米露

Almond Pudding / Mango Pudding / Tapioca in Coconut Milk  
Red Bean Sweet Soup / Dekopon Coconut Cream

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

でこぼんのココナッツクリーム

15,400

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

### 黒松露炒鮮奶餃

Steamed Dumpling with Truffle  
and Egg White  
トリュフと卵白の蒸し餃子

### XO 醬魷魚餃

Steamed Squid Dumpling  
烏賊と XO 醬の蒸し餃子

### 牛肉餃

Steamed Beef Dumpling  
牛肉と黒にんにくの蒸し餃子

### 小籠包

Pork Xiao-long-po Dumpling  
小籠包

### 天人花餃

Steamed Snow Crab  
and Shrimp Dumpling  
ずわい蟹と海老の蒸し餃子

### 魚仔燒売

Steamed Pork and Shrimp Siu Mai  
豚肉と海老の燒売

### 黒松露野菌餃

Steamed Truffle and Mushroom Dumpling  
トリュフときのこの蒸し餃子

### 咸菜猪肚

Pork Stomach  
with Bean Curd Skin and White Pepper  
豚ガツと湯葉の煮込み

### 叉燒包

Steamed Barbecued Pork Bun  
叉燒包

### 豉汁蒸鳳爪

Steamed Chicken Feet with Black Beans  
鶏もみじの豆鼓蒸し

### 麵包絲炸蟹拑

Deep-fried Crab Claw with Kadayif  
蟹爪のカダイフ巻き揚げ

### 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

### 蝦多士

Deep-fried Shrimp Toast  
ハートーシー

### 香煎蘿蔔糕

Pan-fried Radish Cake  
大根餅の香り焼き

### 蒜茸粉絲蒸蝦

Steamed King Prawn with Garlic  
海老のニンニク蒸し

### 蠔油鮮竹卷

Steamed Bean Curd Sheet Roll  
with Oyster Sauce  
細切り野菜と海老の湯葉巻き  
オイスターソース煮込み

### 鮮蝦雲吞麵

Noodle Soup with Shrimp Wonton  
海老ワンタン入り香港細麵のスープヌードル

### 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

### 香港粥

Congee  
腐竹と干し貝柱の香港粥

# À-LA-CARTE

アラカルト メニュー

## APPETIZERS 前 菜

魚子醬姜葱味海蜆頭 	3,080
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	
黒松露皇帝蟹春巻 	5,500
Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll たらば蟹とトリュフの春巻き	
蟹肉炒鮮奶 	4,180
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」	
避風塘豉油皇炒虎蝦 	6,380
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	
西貢脆漿鮑魚 	4,400
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	
糖醋脆炸鮮冬菇  	2,420
Deep-fried Sakura Fresh Shiitake Mushroom with Sweet Sour Sauce 佐倉産椎茸の甘酢ソース	
金磚豆腐  	2,420
Deep-fried Bean Curd Cube 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 Premium Aged Mushrooms  
and Sakura Farm Shiitake Mushroom  
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 7,480  
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

### 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 Superior 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來盞煮込み

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

糖醋沖繩青衣 	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
香芒沖繩青衣	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
豆豉炒沖繩青衣 	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
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來盞煮込み	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 Yoshihama 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 鶏肉

公保腰果炒鶏球	5.280
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	
八珍甜醋古老鶏	5.280
Tangerine Flavoured Sweet and Sour Chicken 鶏腿肉の香港八珍黒酢炒め	
家郷豆豉滑鶏煲	4,180
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	
馬友鶏粒豆腐煲	4.180
Braised Chicken and Deep-fried Tofu with Salty Fish 豆腐と鶏腿肉の馬友煮込み	

## PORK 豚肉

糖醋咕嚕肉	5,280
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	
鎮江醋豬頸肉	5.280
Deep-fried Pork with Black Vinegar Sauce 山百合ポークネックの黒酢酢豚	

## BEEF 牛肉

黒椒炒和牛柳	9.900
Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Hong Spices Kampot Black Pepper A4 和牛フィレ肉 ホン・スパイス カンポットブラックペッパー炒め	
豆豉炒和牛柳	9.900
Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Black Bean A4 和牛フィレ肉 香港八珍豆豉炒め	





 Gluten Free  Vegan  Vegetarian  Lactose Free  
 ガルテンフリー  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

### 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

### 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

2,420

### “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

# 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。