

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

點心頭厨精選蒸點三輝

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

SENSE 特製 XO 醬入り烏賊と中国セロリの木の葉餃

藁香即烤京都片皮鴨卷

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

油泡柚子香左口魚

Wok-fried Hokkaido Flounder with Yuzu

北海道産天然平目の柚子炒め

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

龍蝦湯干燒雪蟹龍蝦球

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

酒釀甜梅菜燒鹿児島黑牛肋肉

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

Kurofujii 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

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

今古杏仁甜蜜

蜜糖鮮磨杏仁豆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

Mango Pudding

マンゴープリン

蘋果班戟配紅酒煮蘋果

Apple Pancake with Braised Apple

林檎のパンケーキ 焼き林檎添え

(追加料金を頂戴いたします +1,320)

(Supplement Charge +1,320)

“甜”仏跳牆

東方木瓜燉雪蛤燕窩龜冷膏

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)

PLATINUM BAUHINIA 白金色洋紫荺飲茶餐

『プラチナバウヒニア』飲茶のオーダーブッフェコース

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

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

黃耳榆耳竹笙鮮冬菇斎燉湯

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輝

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

如意飲食茶

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・麺料理・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

東方冰糖水凍荳腐/文華貴妃香芒凍布甸/西米露/紅豆沙/西柚子楊支柑露

Almond Pudding / Mango Pudding / Tapioca in Coconut Milk

Red Bean Sweet Soup / Mango Coconuts Cream with Grapefruit

杏仁豆腐・マンゴープリン・タピオカ入りココナツミルク

小豆のお汁粉

マンゴーココナツクリームグレープフルーツ入り

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 醬鮀魚餃
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

魚仔燒壳
Steamed Pork and Shrimp Siu Mai
豚肉と海老の焼壳

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

麵包絲炸蟹爪
Deep-fried Crab Claw with Kadaijif
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麺のスープヌードル

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
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
黑富士有機鷄蛋皇帝蟹 	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
避風塘豉油皇炒大海虎蝦 	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
糖醋脆炸佐倉鮮冬菇 	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"

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 深山 竹笙の佛跳牆

13,200

黃耳榆耳竹笙鮮冬菇斎燉湯

Double-boiled Mushroom Soup

with Premium Aged Mushrooms

and Sakura Farm Shiitake Mushroom

黃茸 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

7,480

竹絲鷄何首烏瑤柱燉湯

Double-boiled Black Bone Chicken

and Chinese Herb Soup with Aged Scallop

7,480

「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

豉汁蒸元貝豆腐

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

龍蝦湯乾燒大海虎蝦

Lobster Broth Braised King Sea Tiger Prawn with Chili Sauce

有頭大海老のチリソース

6,380

豆豉炒大海虎蝦

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

龍蝦湯馬來盞大海虎蝦粉絲

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

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

❖ 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

龍蝦湯馬來盞龍蝦粉絲

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 Yoshihama Abalone Ezo Awabi
三陸吉浜干し蝦夷鮑のオイスター煮込み

19.800

濃汁大和肉鷄湯蠔皇扣蝦夷鮑魚

Chicken and Oyster Broth Braised Abalone Ezo Awabi
活蝦夷鮑の大和肉鷄白湯オイスター煮込み

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

朝天辣椒公爆腰果炒鷄球

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 鷄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 パイナップルポート

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 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

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 Glory 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

朝天辣椒公爆豆腐    	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

   

   

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

生菜素菜炒飯

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

蒜香生菜 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

京都火鴨絲葱油麵

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

雪蟹鮮蝦雲吞麵

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

今古杏仁甜蜜

蜜糖鮮磨杏仁豆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

Mango Pudding

マンゴープリン

1,760

香印葡萄玉鱗金魚啫喱

Li Shan Oolong Jelly Shine Muscat with Kyoho Grape Sauce

2,860

シャインマスカットと梨山高山茶ゼリー 巨峰のソース

“甜”仏跳牆

東方木瓜燉雪蛤燕窩龜冷膏

Hong Kong Style Sweet Soup

with Papaya, Swallow's Nest, Turtle Jelly and Oriental Fruit

4,180

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

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。