

WEEKDAY LUNCH SET MENU

平日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 竹筍の佛跳牆

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

黑椒炒和牛柳 

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

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。

PEONY
牡丹

「ペオニー」

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

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

馬來盞炒魷魚 

Wok-fried Squid with Shrimp Sauce
障泥烏賊の馬來盞炒め

鴛鴦大蝦球 

Two kinds of King Prawn
Mango Mayonnaise and Chili Sauce
大海老のマンゴーマヨネーズとチリソース

洋紫荊上湯羹 

SENSE Superior Soup with Egg White Bauhinia
SENSE 上湯スープ 香港の花 洋紫荊仕立て 燕の巢

姜葱蒸加吉魚 

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

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

腐竹干貝粥 

Hong Kong Style Congee with Soybean Skin and Scallop
乾燥湯葉と干し貝柱の香港粥

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

13,200

ROSE
玫瑰

「ローズ」

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
Platinum Pork Siu Mai, Seasonal Vegetables Crystal Dumpling
XO and Squid Dumpling
プラチナポークの広東焼売 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

野菌人参湯  

Double-boiled Mushroom Soup
With Kinugasa, Chaju and White Wood Ear Mushrooms
Shitake and Three kinds of Carrots
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
人参三種の蒸しスープ

避風塘炒豉油皇大蝦 

Wok-fried Sea Tiger Prawn with Fried Garlic and Soy Sauce
大海老のフライドガーリック炒め

黒醋豬頸肉 

Sweet and Sour Pork with Three Kinds of Chinese Vinegar
Zhenjiang and Laochen, and Moromi from Okinawa
中国江蘇省鎮江醋と山西省の老陳醋 沖縄もろみ酢 3種の黒酢酢豚

鮮蝦雲吞麵 

Shrimp and Snow Crab Wonton with Noodle Soup
ずわい蟹と海老の雲吞麵

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

7,480

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

パパイヤ 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 	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」	
即烤片皮鴨卷 	6,820
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	
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 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 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	4,620
帆立貝のブラックビーン炒め		
姜葱炒帶子	Wok-fried Scallop with Leek and Ginger	4,620
帆立貝の葱生姜炒め		
豉汁蒸帶子豆腐	Steamed Bean Curd and Scallop with Black Beans Sauce	4,620
豆腐と帆立の重ね蒸し ブラックビーンソース		
龍蝦湯乾燒虎蝦	Lobster Broth Braised King Sea Tiger Prawn with Chili Sauce	6,380
有頭大海老のチリソース		
豆豉炒虎蝦	Wok-fried King Sea Tiger with Black Bean	6,380
有頭大海老のブラックビーン炒め		
龍蝦湯燴虎蝦粉絲	Lobster Broth Braised King Sea Tiger Prawn with Grass Noodle	6,380
有頭大海老と春雨の馬來盞煮込み		
糖醋原條虎蝦	Deep-fried King Sea Tiger Prawn with Sweet and Sour Sauce	6,380
大海老の甘酢ソース		
香芒原條虎蝦	Deep-fried King Sea Tiger Prawn with Mango Mayonnaise Sauce	6,380
大海老のマンゴーマヨネーズソース		
清蒸原條北海道喜知次	Steamed Whole Hokkaido Kinki with Fish Soy Sauce	14,300
北海道産きんきの姿蒸し		

 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
沖縄県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 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

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

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

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

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

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

Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin With Kampot Black Pepper
A4 和牛フィレ肉 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  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 Glory 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

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

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。