

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

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

酒釀甜梅菜燒鹿兒島黑牛肋肉

Braised Kagoshima Beef Rib with Chinese Pickled Vegetable

鹿兒島県黒牛リブロース広東甜梅菜煮込み

黄金炒飯

Kurofushi 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

PEONY

牡丹

「ペオニー」

一口心開

SENSE Superior Soup
SENSE の上湯

點心頭精選蒸點三輝

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

ピ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

蟹肉炒鮮奶

Trick the Empress
Wok-fried King Crab and Kurofujii 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

竹絲鷄何首烏瑤柱燉湯

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」
烏骨鷄と何首烏 干し貝柱と当帰 髪菜の蒸しスープ

七彩 MOT 醬香煎帶子

Pan-fried Pina shell with MOT Sauce and Winter Vegetables
帆立貝の香り焼き 冬野菜添え
マンダリン オリエンタル 東京 ソース

羅定豆豉排骨拼椰香芋頭

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

青檸檬鹿兒島黑牛腩湯麵

Hong Kong Style Braised Beef Noodle with Lime
牛バラ煮込みのせ香港麵 ライムのアクセント

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

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壳 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

黃耳榆耳竹笙鮮冬菇人參湯

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こ園直送椎茸

人參三種の蒸しスープ

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

青檸檬黑醋豬頸肉

Sweet and Sour Pork with Two 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 2種の黒酢酢豚

北海道雪蟹雲吞麵

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

7,480

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
パパイア 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)

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

即烤京都片皮鴨

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

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 Kinugasa, Chaju and White Wood Ear Mushrooms

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

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

Double Boiled Souperior Soup with Swallow Nest (40g)

燕の巣の頂湯蒸しスープ

15,180

✖ 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。

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 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
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・スペイシス 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 ❁ 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	2,420
馬拉蓋炒芥藍	Stir-fried Chinese Kale with Shrimp Sauce	2,420
清炒通菜	Stir-fried Morning Glory with Salt	2,420
馬拉蓋炒通菜	Stir-fried Morning Glory with Shrimp Sauce	2,420
蒜蓉炒通菜	Stir-fried Morning Glory with Garlic	2,420
姜茸炒通菜	Stir-fried Morning Glory with Ginger	2,420
蒜蓉炒小棠菜	Stir-fried Pak Choi with Garlic	2,420
清炒小棠菜	Stir-fried Pak Choi with Salt	2,420
瑤柱扒小棠菜	Stir-fried Pak Choi with Aged Scallop Sauce	2,420

TOFU 豆腐

朝天辣椒公爆豆腐	Kung Pao Style Deep-fried Tofu with Chinese Aged Chili	4,180
豆豉蒸豆腐	Steamed Tofu with Black Bean Sauce	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 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 Kujo 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
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

1,760

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

1,760

マンゴープリン

蘋果班戟配紅酒煮蘋果

Apple Pancake with Braised Apple

2,860

林檎のパンケーキ 烧き林檎添え

“甜”仏跳牆

東方木瓜燉雪蛤燕窩龜冷膏

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

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。