

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

櫻香點心三輝 

Three kinds of Sakura Dim Sum

點心長林より 桜の點心三種

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参 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

SAKURA

桜

「サクラ」

鳳城鯛魚滑

Sakura Leaf Marinated Sea Bream with Fish Soy Sauce

桜の葉締め真鯛の刺身

櫻香點心三輝

Three kinds of Sakura Dim Sum

點心長林より 桜の點心三種

脆皮白魚春卷

Deep-Fried Spring Roll with White Fish

白魚の春巻き 桜の花塩添え

桜花上湯官燕

SENSE Superior Soup with Egg White Sakura and Swallow Nest

SENSE 上湯スープ 桜の花仕立て 燕の巢

玉簪帶子

Wok-Fried Scallop with Two kinds of Asparagus

帆立貝と二種アスパラガスの簪仕立て

八珍甜醋古老鷄

Tangerine Flavoured Sweet and Sour Chicken with Spring Potato

鶏腿肉と新じゃが芋の香港八珍黒酢酢鶏 八朔の香り

蛤湯湯麵

Hamaguri Clam Broth Noodle Soup

蛤出汁の香港細麵 山葵の葉

桜杏仁豆腐

Almond Pudding with Lychee Honey Syrup and Sakura

桜の杏仁豆腐

香港甜蜜

Hong Kong Mignardise

香港小菓子

13,200

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。

ROSE
玫瑰

「ローズ」

一口心開 

SENSE Superior Soup

SENSE の上湯

櫻香點心三輝 

Three kinds of Sakura Dim Sum

點心長林より 桜の點心三種

野菌人參湯  

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

黑醋豬頸肉 

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

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

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)

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 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。