

SENSE

CANTONESE DINING

五羊套餐 UYON

鴛鴦香鷄美麗盤

Two kinds of Chilled Chicken, Jelly Fish and Pickled Vegetables

香り鷄の二種冷製 豉油鷄と白切鷄の盛り合わせ

クラゲと彩り野菜のピクルス添え

碧綠 XO 醬煎帶子

Stir-fried Hokkaido Scallops and Vegetables with Spicy XO Sauce

北海道産帆立と季節の野菜の炒め スパイシーXOソース

鮮菇大閘蟹黃水蛋

Steamed Egg Custard with Shanghai Crab and Mushrooms

上海蟹みそときのことのあんかけ茶碗蒸し

清蒸東星斑

Steamed Okinawa Star Grouper with Fish Sauce

沖縄直送 東星ハタの葱生姜蒸し フィッシュソース

正宗梅菜扣排骨

Braised Pork Spare Ribs with Pickled Mustard Leaves

梅菜と豚スペアリブの角煮

蒜香生菜肥牛肉炒飯

Fried Rice with Wagyu Beef and Lettuce

和牛とレタスのガーリック炒飯

東方荔香杏仁豆腐

Almond Pudding

杏仁豆腐

羊城美精甜蜜

Chinese Petits-Fours

中国小菓子

14,000

This menu will not available
on January 27, 28 and 29.
1月27日、28日、29日は、
YONSEN (18,000円)のご提供は
お休みさせていただきます。
あらかじめご了承ください。

SENSE

CANTONESE DINING

羊城套餐
YONSEN

錦繡燒味海蜆碟

Cantonese BBQ Appetizer
広東焼き物前菜 盛り合わせ

蒜茸粉絲蒸海蝦

Steamed Prawn with Garlic and Glass Noodles
才巻き海老と春雨のにんにく蒸し

主厨金銀人參髭燉水魚

Double-boiled Premium Broth with Ginseng and Soft-Shell Turtle
高麗人參とすっぽんの薬膳蒸しスープ

濃鷄湯紅炆鮮鮑魚

Braised Japanese Fresh Abalone and Mushrooms with Oyster Sauce
国産フレッシュ鮑ときのこのオイスターソース煮

大閘蟹獅子頭

Braised Pork Ball and Shanghai Crab
上海蟹ミソ入り南の島豚の獅子頭

鮮蝦雲吞麵

Noodle Soup with Wontons, Shrimp Roe and Yellow Chives
蝦子と黄ニラ入りワンタン麵

香芒果布甸

Fresh Mango Pudding
完熟アップルマンゴプリン

羊城美精甜蜜

Chinese Petits-Fours
中国小菓子

18,000

SENSE

CANTONESE DINING

如意羊羊晚餐
YUI YON YON

廣東傳統晚餐
TRADITIONAL CANTONESE MENU

伝統的な広東料理のディナーコース（お二人様より承ります）

玫瑰花冷鮑魚碟

Sliced Chilled Abalone with Seafood Collagen Jelly

鮑の冷製 海鮮コラーゲンのジュレ 肝ソース

金陵片皮掛爐鴨

Roasted Japanese Duck Roll

国産鴨の釜焼北京ダックの自家製クレープ巻き

極品佛跳牆

Double-boiled Broth with Abalone, Sea Cucumber and Soft-shelled Turtle

鮑 ナマコ 烏骨鶏 すっぽんの蒸しスープ 佛跳牆（ファッティウチョン）

主廚推介即製一碟

One Seafood Main Course from next page*

海鮮料理を別紙のメニューから一品*

主廚推介即製一碟

One Meat Main Course from next page *

お肉料理を別紙のメニューから一品*

* You can choose 2 meat dishes or 2 seafood dishes
海鮮料理二品またはお肉料理二品の組み合わせもお選び頂けます

蟹肉生菜炒飯

Fried Rice with King Crab and Lettuce

たらば蟹肉とレタス入りチャーハン

主廚推介即製甜品

Please Choose one of Chef's Signature Dessert

料理長特製のデザートを別紙のメニューから一品お選び下さい

羊城美精甜蜜

Chinese Petits-Fours

中国小菓子

24,000

SENSE

CANTONESE DINING

海鮮料理 SEAFOOD

清蒸鮮龍蝦
Steamed Fresh Lobster
with Fish Sauce
フレッシュロブスターの葱生姜蒸し
フィッシュソース

碧緑 XO 醬煎帶子
Stir-fried Hokkaido Scallops and Vegetables
with Spicy Seafood Sauce
北海道産帆立と野菜の炒め
スパイシーXO ソース

清蒸東星斑
Steamed Okinawa Star Grouper
with Fish Sauce
沖縄直送 東星ハタの葱生姜蒸し
フィッシュソース

清蒸蘇眉
Steamed Okinawa Napoleon Fish
with Fish Sauce (Supplement charge 2,000)
沖縄直送ナポレオンフィッシュの葱生姜蒸し
フィッシュソース (プラス 2,000)

姜葱焗皇帝蟹
Sautéed King Crab with Leek and Ginger
たらば蟹の葱生姜炒め煮込み

肉料理 MEAT

XO 醬蔥爆和牛粒
Stir-fried A5 Wagyu Beef Rump and with XO Sauce
A5 和牛ランプと季節の野菜
XO 醬炒め

豉椒 A4 炒西冷牛肉
Stir-fried A4 Wagyu Beef Sirloin and Vegetables
with Black Bean Pepper Sauce
A4 和牛サーロインと季節野菜の炒め
ブラックビーンソース

豉椒神戸西冷牛肉
Pan-fried A4 Kobe Beef Sirloin
with Black Bean Pepper Sauce
(Supplement charge 3,000)
神戸ビーフサーロインのカットステーキ
ブラックビーンソース
(プラス 3,000)

正宗梅菜扣排骨
Braised pork Spare Ribs
豚骨つきスペアリブの角煮

大閘蟹獅子頭
Braised Premium Pork Ball
and Shanghai Crab
上海蟹ミソ入り南の島豚の獅子頭

甜品 DESSERT

東方冰糖水凍荳腐
Almond Pudding
杏仁豆腐

官燕楊子甘露
Swallow's Nest with Coconut cream
and Fresh Mango Purée
燕の巣と
ココナッツマンゴーピュレ

香芒果布甸
Fresh Mango Pudding
完熟アップルマンゴープリン

紫芋西米露
Purple Potato and Coconut Milk
with Sweet Beans and Tapioca
紫芋のココナッツミルク
豆とタピオカ

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

喜 羊 套 餐
HEIYON

主 廚 精 選 套 餐
CHEF'S TASTING MENU

料理長お薦め テイスティングディナーコース

鳳城龍蝦滑

Fresh Lobster Salad with Black Pepper Sauce

香港式フレッシュロブスターサラダ ブラックペッパーソース

碧綠炒帶子斑球

Stir-fried Hokkaido Scallops and Okinawa Star Grouper

北海道産帆立貝と東星ハタの炒め

上湯皇帝蟹拑竹笙官燕

Swallow's Nest in Bamboo Pith and King Crab

燕の巣を詰めた絹傘茸 たらば蟹爪添え 上湯ソース

金銀鮑魚

Two kinds of Abalone:

Braised Yoshihama Dried Abalone and Wok-fried Fresh Abalone

鮑料理 2 種食べ比べ

吉浜干し鮑の煮込み / フレッシュ鮑と黄ニラの炒め

豉椒神戸西冷牛

Pan-fried Kobe Beef Sirloin with Black Bean Sauce

神戸牛サーロインのカットステーキ ブラックビーンソース

文華福建炒飯

Prawn and Scallop Fried Rice with Thick Sauce

海老と帆立貝のあんかけ炒飯

焦糖木瓜西米布甸

Baked Papaya and Duck Egg Custard with Red Swallow's Nest

焼きパイアとハムタン入りカスタードプリン 血燕の巣添え

羊城美精甜蜜

Chinese Petits-Fours

中国小菓子

28,000

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

主 廚 鄧 的 套 餐

WHITE PAGE

鄧料理長からの贈り物 ホワイトページ

センス料理長 鄧 徳勝が、

自然に対する敬意と愛情をもって選んだ旬の最高食材を惜しみなく使用し、

世界的に権威ある賞に輝く確かな技術と、

研ぎ澄まされた感覚でご用意する崇高な美味を

五感豊かにお楽しみいただけます。

驚きと感動に満ち溢れた品々をご堪能ください。

35,000*

*Same menu for the entire table

*ひと組のお客様全員で同じコースのご提供とさせていただきます。

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

素 食 晩 餐 VEGETARIAN MENU

ベジタリアン デイナーメニュー

上素錦繡碟

Marinated Garden Vegetables

ガーデンベジタブルのマリネとピクルス

生菜乾隆炒素火腿崧

Stir-fried Soy Bean Patties and Pine Nuts with Lettuce

大豆パテと松の実の炒め レタスカップと共に

金湯燴官燕

Swallow's Nest Pumpkin Soup

燕の巣を浮かべたパンプキンスープ

竹笙扒豆荳石榴包

Tofu Wrapped in Bean Curd Skin

豆腐の湯葉包み

避風塘時令素菜

Deep-fried Vegetables and Mushrooms with Spicy Garlic

野菜ときのこのフリット 軽いスパイシーガーリック風味

是日時令蔬菜

Chinese Vegetables

本日の中国野菜

韭黄銀芽豉油皇炒麵

Wok-fried Noodles with Yellow Chives and Bean Sprouts

黄韭 もやし入り焼きそば

陳皮紅豆沙湯圓

Red Bean Sweet Soup with Rice Dumplings

紅豆の汁粉 陳皮の香り 白玉入り

羊城美精甜品

Chinese Petits-Fours

中国小菓子

14,000

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

明 爐 燒 烤 BARBEQUE & ROAST

釜焼きミート

金陵片皮鴨三食 薄餅卷・炒鴨崧生菜包・鴨絲上湯生麵(半隻/一隻)

Barbecued Peking Duck served in Three-ways Half 12,800

Peking Duck Roll / Stir-fried Duck Leg Meat Whole 24,800

Soup Noodles with Shredded Duck Meat

鴨の釜焼き北京ダックを使った三種の料理(半羽/一羽)

北京ダックロール/腿肉の炒め/ダックの細切スープヌードル



廚師精選拼盤 (每位)

Assorted Barbecued Meats 3,800

Please Choose three item from below:

Roasted Crispy Pork Belly / Barbecued Peking Duck Meat

Barbecued Suckling Pig's Skin (1 piece) / Barbecued Pork

センス特製 BBQ 盛り合わせ 下記より 3種類お選びください

皮つき豚バラ肉の広東釜焼き/鴨の釜焼き/仔豚の丸焼き(皮・1切れ) / 釜焼きチャーシュー

鴻運焼乳猪件

Barbecued Suckling Pig's Skin with Chinese Steamed Bun 4,800

仔豚の丸焼き 蒸しパンを添えて

蜜汁烤叉烧件

Barbecued Mochibuta Pork with Malt Sugar 4,400

もち豚の釜焼きチャーシュー

明爐脆烧腩肉

Roasted Crispy Pork Belly 4,400

皮つき豚バラ肉の広東釜焼きロースト



石岐脆皮烧乳鸽

Deep-fried Crispy Whole Pigeon 3,800

センス名物 石岐鳩の香り揚げ 中国野菜添え

文華脆皮雞(一隻)

Deep-fried Crispy Whole Chicken (Whole) 6,800

広東式香り鶏の丸揚げ (1羽)

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

餐 前 小 食 APPETIZER

前菜

玫瑰花冷鮑魚碟

Sliced Chilled Abalone with Seafood Collagen Jelly

6,800

鮑の冷製 海鮮コラーゲンのジュレと肝ソース

金銀海蜇拼牛腩碟

Jellyfish and Beef Shin

2,800

くらげと牛スネ肉の冷製 盛り合わせ

花彫醉鶏(半隻)

"Drunken Chicken" (Half)

3,800

香港スタイルのコールドチキン (半羽)

湯 及 羹 BROTH AND SOUP

スープ

主厨金銀人參髭燉水魚

Double-boiled Broth with Fresh and Dried Ginseng and Soft-Shelled Turtle

6,800

高麗人參とすっぽんの薬膳蒸しスープ

極品佛跳牆

Double-boiled Broth with Abalone, Sea Cucumber and Soft-shelled Turtle

8,800

鮑 ナマコ 烏骨鶏 すっぽんの蒸しスープ 佛跳牆 (ファッテイウチョン)



文思千絲羹

Bean Curd and Conpoy Soup

1,800

極細豆腐と干し貝柱のスープ

芙蓉星斑豆腐羹

Egg white Soup with Bean Curd and Star Grouper

2,200

豆腐と東星ハタの細切りとろみスープ

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

鮑魚 ABALONE

鮑


-  蠔皇扣吉品三十五頭乾鮑 (18g 每隻)
Braised Whole Dried Abalone from Yoshihama (18 gr per piece) 22,800
吉浜産三十五頭干し鮑の煮込み

- 蠔皇原隻南非鮑魚
Braised Whole Dried Abalone from South Africa (30 gr per piece) 22,800
南アフリカ産十八頭干し鮑の煮込み

燕窩 SWALLOW'S NEST

燕の巢

-  芙蓉蟹肉官燕 (每位)
Swallow's Nest with King Crab and Egg White Sauce 8,800
燕の巢とたらば蟹肉 芙蓉仕立て

-  高湯竹笙釀官燕 (每位)
Swallow's Nest in Bamboo Pith and King Crab 8,800
燕の巢を絹笠茸に詰めて たらば蟹爪添え

- 紅燒燴官燕 (每位)
Swallow's Nest with Thick Soup 8,800
ツバメの巢の上湯とろみスープ

SENSE

CANTONESE DINING

海産
SEAFOOD

海鮮料理

-  港式清蒸東星斑球 (80 gr 淨肉每件)
Steamed Okinawa Star Grouper Fillet with Fish Sauce 3,800
沖縄直送東星ハタのさっと蒸し フィッシュソース
- 碧綠萼黃蔬菜炒海帶子蝦球
Stir-fried Prawns and Hokkaido Scallops 3,800
海老と北海道産帆立貝の炒め
-  薑葱焗皇帝蟹爪
Sautéed King Crab with Ginger and Leek 4,800
たらば蟹と蟹爪の炒め煮
- 油泡炒鮮鮑片
Stir-fried Japanese Abalone 6,800
国産鮑の薄切り炒め
- 蒜茸粉絲蒸海蝦
Steamed Prawn with Garlic and Glass Noodles 3,800
才巻き海老と春雨のにんにく蒸し

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

牛猪家禽 MEAT

肉料理

黒椒豉汁炒神戸西冷牛

Stir-fried Kobe Beef Sirloin (90g) with Black Bean Sauce

18,800

A4 神戸ビーフサーロイン (90 g) ブラックビーンソース炒め

XO 醬蔥爆和牛粒

Stir-fried A5 Wagyu Beef Rump with XO Sauce

4,800

A5 和牛ランプの XO 醬とネギ生姜の香り炒め 季節野菜と共に

咕嚕肉

Deep-fried Mochibuta Pork with Sweet Sour Sauce

4,800

もち豚の酢豚

正宗梅菜扣排骨

Braised Spare Ribs with Pickled Mustard Leaves

3,800

広東客家伝統の梅菜と豚スペアリブの角煮

鮮菌啫啫焗鷄煲

Braised "Kenmi" Chicken and Assorted Mushrooms with Oyster Sauce

2,800

健味鶏ときのこの煮込み オイスターソース

SENSE

CANTONESE DINING

時 令 蔬 菜 ・ 荳 腐 VEGETABLES AND BEAN CURD

野菜料理・豆腐料理

自選擇時蔬

2,200

Your Choice of Chinese Vegetables.

Please ask your server about today's availability.

お好みの中国野菜をお選びください

尚、本日の入荷状況はサービススタッフにお尋ねください

- 通 菜 Morning Glory 空心菜
荳 苗 Pea Sprout えんどう豆の若葉
芥藍菜 Chinese Kale チャイニーズブロッコリー
小唐菜 Pak Choi チンゲンサイ

自選擇製造

Your Choice of Cooking Style.

お好みの調理方法をお選びください

- 清 炒 Stir-fried with Salt あっさり塩炒め
蒜蓉炒 Stir-fried with Garlic ガーリック風味炒め
薑蓉炒 Stir-fried with Ginger 生姜風味炒め
馬拉盞炒 Stir-fried with Spicy Shrimp Sauce ピリ辛海老みそソース炒め
腐乳炒 Stir-fried with Fermented Bean Curd Sauce 腐乳ソース炒め
瑤柱扒 Stir-fried with Conpoy and Oyster Sauce 干し貝柱ソース

荳 腐 BEAN CURD

豆腐料理

豉汁蒸帶子豆腐

Steamed Bean Curd and Scallops with Black Bean Sauce

2,400

豆腐と帆立の重ね蒸し ブラックビーンソース

鹹魚雞粒豆腐煲

Braised Bean Curd with Diced Chicken and Salty Fish in Hot Pot

2,400

揚げ豆腐と鶏肉の煮込み 香港塩漬け魚風味 土鍋仕立て

梅辣肉菘茄子豆腐煲

Braised Bean Curd with Minced Mochibuta Pork and Eggplant in Hot Pot

3,800

もち豚の挽肉と茄子 豆腐の土鍋煮込み

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

飯 麵 RICE AND NOODLES

ご飯・麺類

香辣生菜肥牛炒飯

Japanese Beef Fried Rice with Lettuce and Spicy Garlic

3,800

和牛とレタスのスパイシーガーリック炒飯

文華福建炒飯

Fried rice with Prawn and Hokkaido Scallops with Thick Sauce

3,800

海老と北海道産帆立貝のあんかけ炒飯

蟹肉生菜炒飯

Fried Rice with King Crab Meat and Lettuce

3,200

たらば蟹肉とレタス入りチャーハン



韭黄銀芽豉油皇炒麵

Wok-fried Noodles with Yellow Chives and Bean Sprout

2,800

黄韭 もやし入り香港スタイルの醤油風味焼きそば

鮮蝦雲吞麵

Shrimp Wontons and Noodles in Supreme Clear Soup

2,200

海老ワンタン入り香港細麵のスープヌードル

和牛乾炒河

Wok-fried Rice Noodle with Wagyu Beef and Bean Sprouts

2,800

和牛ともやし入り米麵の焼きそば

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

甜品 DESSERT

デザート

 文華貴妃香芒凍布甸 Fresh Mango Pudding フレッシュアップルマンゴープリン	1,800
東方冰糖水凍荳腐 Almond Pudding 杏仁豆腐	1,400
紫芋西米露 Purple Sweet Potato Coconut Milk with Sweet Beans and Tapioca 紫芋のココナッツミルク 小豆とタピオカ入り	1,200
血燕楊枝甘露 Fresh Mango Cream with Blood Swallow's Nest フレッシュマンゴーピューレ 血燕の巣と共に	3,800
懷舊馬來糕 "Mah Lai Goh" Cantonese Steamed Sponge Cake 馬來糕	1,200
陳皮紅豆沙湯圓 Sweet Red Bean Soup with Rice Dumplings 小豆のお汁粉 白玉団子入り	1,200

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

Weekday Lunch
平日ランチメニュー

桃 花 心 木
MAHOGANY

上素錦繡碟

Marinated Seasonal Vegetables
季節野菜のマリネとピクルス

是日精選三寶蒸餃子

Three Kinds of Steamed Dumplings
センス點心師手作り お薦め蒸し餃子三種

主廚推介四喜碟

Four Varieties of Dim Sum
シェフセレクト 四種類の點心

廣東東星斑煲粥

Congee with Stir-fried Okinawa Star Grouper
沖縄産東星ハタの広東風粥

陳皮紅豆沙湯圓

Red bean Sweet Soup with Rice Dumplings
紅豆の汁粉 白玉入り

羊城美精甜品

Chinese Petits-Fours
中国小菓子

3,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途 8%の消費税と 13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

Weekday Lunch
平日ランチメニュー

羽衣飲茶餐
SILKY OAK

上素錦繡碟

Marinated Seasonal Vegetables
季節野菜のマリネとピクルス

精選三寶蒸餃子

Three Kinds of Steamed Dumplings
センス點心師手作り お薦め蒸し餃子三種

蟹肉菠菜羹

Green Soup with Spinach and King Crab Meat
ほうれん草の翡翠スープ たらば蟹肉

主廚推介四喜碟

Four Varieties of Dim Sum
シェフセレクト 四種類の點心

姜葱炒鷄片

Sautéed Chicken Breast, Leek and Ginger
鷄胸肉の葱生姜炒め

鮮蝦雲吞麵

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

紫芋西米露

Purple Sweet Potato and Coconut Milk with Beans and Tapioca
紫芋のココナッツミルク 小豆とタピオカ

羊城美精甜品

Chinese Petits-Fours
中国小菓子

4,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途 8%の消費税と 13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

Weekday Lunch
平日ランチメニュー

芍薬套餐
PEONY

白鶏蔬菜沙律
Steamed Chicken Salad
蒸し鶏のサラダ

精選三寶蒸餃子
Chef Selected Three Varieties of Steamed Dumplings
本日の蒸し餃子三種

健康補身靚燉湯
Seasonal Double Boiled Clear Soup
香港スタイルのクリアスープ

碧綠炒蝦球
Stir-fried Prawns and Green Vegetables
海老とグリーン野菜の葱生姜炒め

豉汁蒸帶子荳腐
Steamed Bean Curd and Scallops with Black Bean Sauce
豆腐と帆立の重ね蒸し ブラックビーンソース

蟹肉扒伊府麵
“I-fu-Noodles” with King Crab Sauce
たらば蟹肉あんかけイーフー麵

東方冰糖水凍荳腐
Almond Pudding
杏仁豆腐

Chinese Petits-Fours
中国小菓子

5,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途 8%の消費税と 13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

Weekday Lunch
平日ランチメニュー

廣 東 傳 統 午 餐 TRADITIONAL CANTONESE MENU

伝統的な広東料理のランチコース

廣東傳統燒味盤

Barbecued Pork and Duck with Jelly Fish

釜焼き叉焼とダック くらげの冷製

主廚精選三寶蒸餃子

Chef Selected Three Varieties of Steamed Dumplings

本日の蒸し餃子三種

鮮菇大閘蟹黃水蛋

Steamed Egg Custard with Shanghai Crab and Mushrooms

上海蟹みそときのこのあんかけ茶碗蒸し

清蒸東星斑

Steamed Okinawa Star Grouper with Fish Soy Sauce

沖縄直送東星ハタのネギ生姜蒸し

提子古嚕肉

Deep-fried Mochibuta Pork with Sweet and Sour Sauce

もち豚の酢豚

荷葉鮑汁撈飯

Steamed Fried Rice with Whole Abalone Wrapped in a Lotus Leaf

鮑と干し貝柱のソースのチャーハン 蓮の葉包み

香芒凍布甸

Fresh Apple Mango Pudding

完熟アップルマンゴプリン

羊城美精甜品

Chinese Petits-Fours

中国小菓子

8,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途 8%の消費税と 13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

Weekday Lunch
平日ランチメニュー

主 廚 精 選 午 餐
CHEF'S TASTING MENU

料理長お薦めのランチコース

主廚精選焼味盤

Barbecued Mochibuta Pork and Roasted Peking Duck
もち豚の釜焼き叉焼と北京ダックロール

港式清蒸東星斑

Steamed Okinawa Star Grouper with Fish Sauce
沖縄直送東星ハタのさっと蒸しフィッシュソース

芙蓉蟹肉官燕

Swallow's Nest with King Crab and Egg White Sauce
燕の巣とたらば蟹肉 芙蓉仕立て

濃鶏湯紅炆鮮鮑魚

Braised Japanese Fresh Abalone and Mushrooms with Oyster Sauce
国産フレッシュ鮑ときのこのオイスターソース煮

黒椒豉汁和西冷牛

Pan-Fried A4 Japanese Beef Sirloin with Black Bean Sauce
A4 和牛サーロイン ブラックビーンソース

瑤柱大良炒飯

Egg White Fried Rice with Hokkaido Scallops
干し貝柱入りエッグホワイトチャーハン

香芒凍布甸

Fresh Apple Mango Pudding
完熟アップルマンゴープリン

羊城美精甜蜜

Chinese Petits-Fours
中国小菓子

15,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途 8%の消費税と 13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

Weekday Lunch
平日ランチメニュー

素 食 午 餐
VEGETARIAN MENU

ベジタリアン ランチメニュー

上素蒸餃子三款
Selection of Steamed Vegetable Dumplings
三種類のベジタブル蒸し餃子

金湯燴官燕
Bird's Nest Pumpkin Soup
燕の巣を浮かべたパンプキンスープ

竹笙扒豆豉石榴包
Tofu Wrapped in Bean Curd Skin
豆腐の湯葉包み

是日時令蔬菜雙味
Two Kinds of Vegetables
季節野菜二種 盛り合わせ

韭黄銀芽豉油皇炒麵
Wok-fried Noodles with Yellow Chives and Bean Sprouts
黄韭 もやし入り焼きそば

陳皮紅豆沙湯圓
Red Bean Sweet Soup with Rice Dumplings
紅豆の汁粉 白玉入り

羊城美精甜品
Chinese Petits-Fours
中国小菓子

7,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途 8%の消費税と 13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

芍薬套餐 PEONY

白鶏蔬菜沙律
Steamed Chicken Salad
蒸し鶏のサラダ

精選三寶蒸餃子
Chef Selected Three Varieties of Steamed Dumplings
本日の蒸し餃子三種

健康補身靚燉湯
Seasonal Double Boiled Clear Soup
香港スタイルのクリアスープ

碧綠炒蝦球
Stir-fried Prawns and Green Vegetables
海老とグリーン野菜の葱生姜炒め

豉汁蒸帶子荳腐
Steamed Bean Curd and Scallops with Black Bean Sauce
豆腐と帆立の重ね蒸し ブラックビーンソース

蟹肉扒伊府麵
"I-fu-Noodles" with King Crab Sauce
たらば蟹肉あんかけイーフー麵

東方冰糖水凍荳腐
Almond Pudding
杏仁豆腐

Chinese Petits-Fours
中国小菓子

5,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

白 紫 荊 飲 茶 餐 WHITE BAUHINIA

Roasted Peking Duck with Pickled Vegetables Appetizer
北京ダックのクレープ巻きと彩り野菜マリネのコンビネーション

One Soup スープ一品

Minced Beef and Tofu Soup 牛挽き肉と豆腐のスープ
Cantonese Healthy Clear Soup 広東式ヘルシースープ
Pumpkin Soup with Crab Meat 蟹肉入りパンブキンスープ

Chef Selected Four Varieties of Steamed Dumplings
シェフお薦め 鮑入り焼賣を含む蒸し餃子四種

Unlimited Dim Sum

センス點心師の手作り點心をお好きなだけ

One Noodle, Rice or Vegetable Dish 麺 飯 野菜より一品お選びください

Wok-fried Noodles with Dark Soy Sauce 香港麺の焼きそば
Noodle Soup with Shrimp Wanton 海老ワンタン入り 香港細麺のスープヌードル
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
Cantonese Congee 広東スタイルのお粥
Seasonal Vegetables 本日の野菜

One Dessert

デザートを一品お選びください

Mango Pudding マンゴープリン
Deep-fried Sesame Ball 胡麻団子
Red Beans and Tapioca in Coconut Milk 小豆とタピオカ入り ココナッツミルク
Mango Coconut Cream With Grapefruits マンゴーココナッツクリーム グレープフルーツ入り
Almond Pudding 杏仁豆腐

6,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

紫紅色的紫荊飲茶餐

PINK BAUHINIA

Roasted Peking Duck with Pickled Vegetables Appetizer
北京ダックのクレープ巻きと彩り野菜マリネのコンビネーション

Shanghai Crab "Xiao- Long-Po" Dumpling
上海蟹小籠包

Double-boiled Soup Dumpling with King Crab and Iwate "Platinum" Pork
Served with Blood Swallow's Nest
たらば蟹と岩手県産プラチナポークの上湯スープ餃子 血燕の巣添え

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

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

Steamed Dumpling with Lobster from Chiba
and Hokkaido Scallops
Flavoured with House-made XO sauce
北海道産帆立とロブスターの蒸し餃子
自家製 XO ソース風味

Abalone Topped Steamed Siu Mai
with Iwate "Platinum" Pork
岩手県産プラチナポークの
鮑のせ焼売

Unlimited Dim Sum
センス點心師の手作り点心をお好きなだけ

One Noodle, Rice or Vegetable Dish
麺 飯 野菜より一品お選びください

Wok-fried Noodles
with Dark Soy Sauce
香港麺の焼きそば

Noodle Soup
with Shrimp Wanton
海老ワンタン入り
香港細麺のスープヌードル

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

Cantonese Congee
広東スタイルのお粥

Seasonal Vegetables
本日の野菜

One Dessert

デザートを一品お選びください

Mango Pudding
マンゴープリン

Deep-fried Sesame Ball
胡麻団子

Red Beans and
Tapioca in Coconut
Milk
小豆とタピオカ入り
ココナッツミルク

Mango Coconut Cream
With Grapefruits
マンゴーココナッツクリーム
グレープフルーツ入り

Almond Pudding
杏仁豆腐

8,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

DIM SUM SELECTION

飲茶セレクション

文華蝦餃皇
Steamed Silky Skin Dumpling
with Shrimp
海老入り蒸し餃子

安蝦咸水角
Deep-fried Pork
and Shrimp Dumpling
中華風ピロシキ

荷葉蒸豉汁排骨
Steamed Sparerib with Black Beans
蒸し豚スペアリブ
ブラックビーンソース

時令上素餃
Steamed Seasonal
Vegetable Dumpling
季節の野菜入り蒸し餃子

海鮮炸春捲
Spring-rolls with
Three Kinds of Seafood
海鮮の揚げ春巻

叉燒包
Steamed Barbecued
Mochibuta Pork Bun
もち豚のチャーシュー饅頭

鮮蝦肉菘薺菜餃
Steamed Pork, Shrimp and
Chinese Chive Dumpling
豚肉と海老
ニラの蒸し餃子

鮮蝦炸雲吞
Fried Shrimp Wonton with
Sweet Chilli Sauce
海老入り揚げワンタンの
スイートチリソース

黒松露野菌餃
Steamed Truffle and
Mushroom Dumpling
トリュフときのこの
蒸し餃子

千貝帶子餃
Steamed Scallop Dumpling
帆立の蒸し餃子

蜂巢炸芋角
Deep-fried Taro Puff Dumpling
タロ芋のチャイニーズコロケ

香煎蘿蔔糕
Pan-fried Radish Cake
大根餅の香り焼き

豆苗東星餃
Steamed Chinese Spinach and
Okinawa Star Grouper Dumpling
豆苗と東星ハタの蒸し餃子

猪肉小籠包
Pork Xiao-long-po Dumpling
小籠包

香蒸牛肉壳
Beef Siu Mai
牛肉焼売

潮州蒸粉菜
Steamed Dumpling
with Pork and Vegetables
五目蒸し餃子

水晶海皇餃子
Steamed Crystal Skin Dumpling
with King Crab and Shrimp
たらば蟹と海老の
クリスタル蒸し餃子

豉汁蒸鳳爪
Steamed Chicken Feet
with Black Beans
鶏モミジの豆鼓蒸し

香煎韭菜粿
Pan-fried Shrimp
and Green Chive Dumpling

海老とニラ入り 餃子の香り焼き

鮑魚仔燒売
Abalone Topped Steamed
Pork and Shrimp Siu Mai
鮑をのせた豚肉と海老の焼

PREMIUM DIM SUM OPTION

プレミアム点心 追加メニュー

XO 帶子龍蝦餃 1,000
Steamed Dumpling with Lobster from Chiba(1 piece)
and Hokkaido Scallops
Flavoured with House-made XO Sauce
北海道産帆立と千葉県産ロブスターの
蒸し餃子自家製 XO ソース

蟹肉竹筍血燕灌湯餃 1,000
Supreme Soup Dumplings (1 cup)
With King Crab Meat and Pork
Served with Blood Swallow's Nest
絹笠茸とたらば蟹肉の入った
香港伝統のスープ餃子 血燕の巣添え

大閘蟹小籠包 1,000
Shanghai Crab "Xiao- Long-Po" Dumplings (2 pieces)
上海蟹小籠包

黒松露炒鮮奶餃 1,000
Steamed Dumplings (2 pieces)
with Truffle and Egg White
トリュフと卵白の蒸し餃子

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

Weekend Lunch
週末ランチメニュー

廣 東 傳 統 午 餐 TRADITIONAL CANTONESE MENU

伝統的な広東料理のランチコース

廣東傳統燒味盤

Barbecued Pork and Duck with Jelly Fish

釜焼き叉焼とダック くらげの冷製

主廚精選三寶蒸餃子

Chef Selected Three Varieties of Steamed Dumplings

本日の蒸し餃子三種

鮮菇大閘蟹黃水蛋

Steamed Egg Custard with Shanghai Crab and Mushrooms

上海蟹みそときのこのあんかけ茶碗蒸し

清蒸東星斑

Steamed Okinawa Star Grouper with Fish Soy Sauce

沖縄直送東星ハタのネギ生姜蒸し

提子古嚕肉

Deep-fried Mochibuta Pork with Sweet and Sour Sauce

もち豚の酢豚

荷葉鮑汁撈飯

Steamed Fried Rice with Whole Abalone Wrapped in a Lotus Leaf

鮑と干し貝柱のソースのチャーハン 蓮の葉包み

香芒凍布甸

Fresh Apple Mango Pudding

完熟アップルマンゴープリン

羊城美精甜品

Chinese Petits-Fours

中国小菓子

8,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途 8%の消費税と 13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

Weekend Lunch
週末ランチメニュー

主 廚 精 選 午 餐
CHEF'S TASTING MENU

料理長お薦めのランチコース

主廚精選燒味盤

Barbecued Mochibuta Pork and Roasted Peking Duck
もち豚の釜焼き叉焼と北京ダックロール

港式清蒸東星斑

Steamed Okinawa Star Grouper with Fish Sauce
沖縄直送東星ハタのさっと蒸しフィッシュソース

芙蓉蟹肉官燕

Swallow's Nest with King Crab and Egg White Sauce
燕の巣とたらば蟹肉 芙蓉仕立て

濃鶏湯紅炆鮮鮑魚

Braised Japanese Fresh Abalone and Mushrooms with Oyster Sauce
国産フレッシュ鮑ときのこのオイスターソース煮

黒椒豉汁和西冷牛

Pan-Fried A4 Japanese Beef Sirloin with Black Bean Sauce
A4 和牛サーロイン ブラックビーンソース

瑤柱大良炒飯

Egg White Fried Rice with Hokkaido Scallops
干し貝柱入りエッグホワイトチャーハン

香芒凍布甸

Fresh Apple Mango Pudding
完熟アップルマンゴープリン

羊城美精甜蜜

Chinese Petits-Fours
中国小菓子

15,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途 8%の消費税と 13%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

Weekend Lunch
週末ランチメニュー

素 食 午 餐 VEGETARIAN MENU

ベジタリアン ランチメニュー

上素蒸餃子三款

Selection of Steamed Vegetable Dumplings

三種類のベジタブル蒸し餃子

金湯燴官燕

Bird's Nest Pumpkin Soup

燕の巣を浮かべたパンプキンスープ

竹笙扒豆豉石榴包

Tofu Wrapped in Bean Curd Skin

豆腐の湯葉包み

是日時令蔬菜雙味

Two Kinds of Vegetables

季節野菜二種 盛り合わせ

菲黄銀芽豉油皇炒麵

Wok-fried Noodles with Yellow Chives and Bean Sprouts

黄菲 もやし入り焼きそば

陳皮紅豆沙湯圓

Red Bean Sweet Soup with Rice Dumplings

紅豆の汁粉 白玉入り

羊城美精甜品

Chinese Petits-Fours

中国小菓子

7,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of 8% consumption tax and subject to 13% service charge.

上記は日本円での表示価格で、別途 8%の消費税と 13%のサービス料を申し受けます。