

SENSE

CANTONESE DINING

FESTIVE CELEBRATIONS

広東料理「センス」
フェスティブ期間 コース料金のご案内

Lunch Set Menu

ランチコース

December 19 to 26

12月 19日から 26日

* Only weekdays

平日限定

6-course : JPY 7,480 | 8-course : JPY 13,200

8-course : JPY 19,800 | 10-course : JPY 60,500

6品 : 7,480円 | 8品 : 13,200円 | 8品 : 19,800円 | 10品 : 60,500円

December 29 to January 5

12月 29日から 1月 5日

8-course : JPY 13,200 | 8-course : JPY 19,800 | 10-course : JPY 60,500

8品 : 13,200円 | 8品 : 19,800円 | 10品 : 60,500円

December 20 and 21

12月 20日、21日

Platinum Bauhinia : JPY 19,800 | 8-course : JPY 19,800

10-course : JPY 60,500

飲茶のオーダーブッフェ : 19,800円 | 8品 : 19,800円 | 10品 : 60,500円

December 27 and 28

12月 27日、28日

Platinum Bauhinia : JPY 17,600 | 8-course : JPY 19,800

10-course : JPY 60,500

飲茶のオーダーブッフェ : 17,600円 | 8品 : 19,800円 | 10品 : 60,500円

Dinner Set Menu

ディナーコース

December 19 to January 5

12月 19日から 1月 5日

9-course : JPY 24,200 | 9-course : JPY 38,500 | 10-course : JPY 60,500

9品 : 24,200円 | 9品 : 38,500円 | 10品 : 60,500円

Enquiries and Reservations - Restaurant Reservations

Telephone: +81 3 3270 8188 (10:00am-8:00pm)

ご予約・お問い合わせはレストラン予約まで

フリーダイヤル: 0120-806-823 (10:00-20:00)

[email: motoy-fbres@mohq.com](mailto:motoy-fbres@mohq.com)

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

FESTIVE
WEEKDAY LUNCH SET MENU

平日ランチコースメニュー

FROM 19 TO 26 DECEMBER

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。

✖ 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。

JADE
翡翠
「ジェイド」

TRADITIONAL CANTONESE

點心頭厨精選蒸點三輝
Dim Sum Head Chef Hayashi Selected
Three kinds of Steamed Dim Sum
点心師 林のスペシャリテ 天人花餃を含む蒸し点心三種

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

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

清蒸原條喜知次
Steamed Whole Hokkaido Kinki with Fish Soy Sauce
北海道産きんきの姿蒸し

龍蝦粉絲
Wok-Braised Spiny Lobster with Glass Noodle
伊勢海老と春雨の土鍋煮込み

大閘蟹上湯官燕
Swallow's Nest with SENSE Superior Soup with Shanghai Crab
燕の巣の上海蟹煮込み

蠔皇扣38頭吉浜鮑魚
Braised Aged Yoshihama Abalone Ezo Awabi
吉浜産 38頭干し蝦夷鮑

七彩青椒黑胡椒 A4 和牛柳絲
Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Seasonal Vegetables
冬野菜の青椒肉絲
A4 和牛ヒレのカンポットブラックペッパー炒め

SENSE 上湯香港生麵
SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle
上湯香港細麵

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

60,500

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。

ORCHID

蘭 花

「オーキッド」

點心頭厨精選蒸點三輝

Dim Sum Head Chef Hayashi Selected

Three kinds of Steamed Dim Sum

点心師 林のスペシャリテ 天人花餃を含む蒸し点心三種

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

朝天辣炒八珍甜醋鰻柳

Wok-fried Monk Fish with Sweet and Sour Sauce

鰻の朝天唐辛子甘辛炒め 八珍甜醋ソース

大閘蟹黃扒燉蛋

Steamed Egg Custard with Shanghai Crab Sauce

広東式上湯茶碗蒸し 上海蟹ソース

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

羅定豆豉排骨

Braised Pork Spare Rib with Black Bean Sauce and

Coconut Flavoured Taro Potato Sauce

羅定式のスペアリブの豆豉煮込み ココナッツの香りのタロ芋

薔薇の香りの花巻

腊味煲仔飯

Hong Kong Traditional Cray Pod Rice with Chinese Sausage

香港家庭料理 腊腸の土鍋ごはん

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

19,800

PEONY

牡丹

「ペオニー」

點心頭厨精選蒸點三輝

Dim Sum Head Chef Hayashi Selected
Three kinds of Steamed Dim Sum

点心師 林のスペシャリテ 天人花餃を含む蒸し点心三種

玫瑰香芒果大蝦

Rose Flavored with Deep-fried King Prawn and Mango Mayonnaise
薔薇の香りの大海老マンゴーマヨネーズ

清蒸加吉魚

Steamed Sea Bream with Fish Soy Sauce
真鯛の葱生姜蒸し

SENSE 芙蓉上湯皇帝蟹

SENSE Superior Soup with Hibiscus Flower and King Crab
たらば蟹の SENSE 上湯スープ芙蓉の花仕立て

XO 醬香煎帶子

Pan-fried Scallop with Vegetables and Sense XO Sauce
帆立貝の香り焼き XO ソース

青檸檬黑醋豬頸肉

Yamayuri Pork Neck with Chinese 2 kinds of Vinegar
Black and Okinawa Moromi Sauce

山百合ポークの黒酢酢豚 中国黒酢 二種と沖縄もろみ酢 ライム
花山椒のアクセント

北海道雪蟹雲吞麵

Shrimp and Snow Crab Wonton with Noodle Soup
ずわい蟹と天使海老の雲呑麺

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」

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齋燉湯
Double-boiled Mushroom Soup
with Premium Aged Mushrooms and Sakura Farm Shiitake Mushroom
黃茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸 白木耳と佐倉市きのこ園直送椎茸の蒸しスープ

野菌醬豉汁沖繩青衣
Braised Okinawa Tusk Fish with Black Bean and Aged Mushroom Sauce
沖繩魚久の青衣 香港産豆豉と乾燥きのこ醤煮込み

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

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)

FESTIVE
WEEKDAY LUNCH SET MENU

平日ランチコースメニュー

FROM 29 DECEMBER TO 5 JANUARY

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。

✖ 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。

JADE
翡翠
「ジェイド」

TRADITIONAL CANTONESE

點心頭厨精選蒸點三輝
Dim Sum Head Chef Hayashi Selected
Three kinds of Steamed Dim Sum
点心師 林のスペシャリテ 天人花餃を含む蒸し点心三種

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

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

清蒸原條喜知次
Steamed Whole Hokkaido Kinki with Fish Soy Sauce
北海道産きんきの姿蒸し

龍蝦粉絲
Wok-Braised Spiny Lobster with Glass Noodle
伊勢海老と春雨の土鍋煮込み

大閘蟹上湯官燕
Swallow's Nest with SENSE Superior Soup with Shanghai Crab
燕の巣の上海蟹煮込み

蠔皇扣38頭吉浜鮑魚
Braised Aged Yoshihama Abalone Ezo Awabi
吉浜産 38頭干し蝦夷鮑

七彩青椒黑胡椒 A4 和牛柳絲
Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Seasonal Vegetables
冬野菜の青椒肉絲
A4 和牛ヒレのカンポットブラックペッパー炒め

SENSE 上湯香港生麵
SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle
上湯香港細麵

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

60,500

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。

ORCHID

蘭 花

「オーキッド」

點心頭厨精選蒸點三輝

Dim Sum Head Chef Hayashi Selected

Three kinds of Steamed Dim Sum

点心師 林のスペシャリテ 天人花餃を含む蒸し点心三種

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

朝天辣炒八珍甜醋鰻柳

Wok-fried Monk Fish with Sweet and Sour Sauce

鰻の朝天唐辛子甘辛炒め 八珍甜醋ソース

大閘蟹黃扒燉蛋

Steamed Egg Custard with Shanghai Crab Sauce

広東式上湯茶碗蒸し 上海蟹ソース

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

羅定豆豉排骨

Braised Pork Spare Rib with Black Bean Sauce and

Coconut Flavoured Taro Potato Sauce

羅定式のスペアリブの豆豉煮込み ココナッツの香りのタロ芋

薔薇の香りの花巻

腊味煲仔飯

Hong Kong Traditional Cray Pod Rice with Chinese Sausage

香港家庭料理 腊腸の土鍋ごはん

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

19,800

PEONY

牡丹

「ペオニー」

點心頭厨精選蒸點三輝

Dim Sum Head Chef Hayashi Selected
Three kinds of Steamed Dim Sum

点心師 林のスペシャリテ 天人花餃を含む蒸し点心三種

玫瑰香芒果大蝦

Rose Flavored with Deep-fried King Prawn and Mango Mayonnaise
薔薇の香りの大海老マンゴーマヨネーズ

清蒸加吉魚

Steamed Sea Bream with Fish Soy Sauce
真鯛の葱生姜蒸し

SENSE 芙蓉上湯皇帝蟹

SENSE Superior Soup with Hibiscus Flower and King Crab
たらば蟹の SENSE 上湯スープ芙蓉の花仕立て

XO 醬香煎帶子

Pan-fried Scallop with Vegetables and Sense XO Sauce
帆立貝の香り焼き XO ソース

青檸檬黑醋豬頸肉

Yamayuri Pork Neck with Chinese 2 kinds of Vinegar
Black and Okinawa Moromi Sauce

山百合ポークの黒酢酢豚 中国黒酢 二種と沖縄もろみ酢 ライム
花山椒のアクセント

北海道雪蟹雲吞麵

Shrimp and Snow Crab Wonton with Noodle Soup
ずわい蟹と天使海老の雲呑麺

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

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)

WEEKEND LUNCH SET MENU

週末ランチコースメニュー

20 AND 21 DECEMBER

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。

✖ 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。

JADE
翡翠
「ジェイド」

TRADITIONAL CANTONESE

點心頭厨精選蒸點三輝
Dim Sum Head Chef Hayashi Selected
Three kinds of Steamed Dim Sum
点心師 林のスペシャリテ 天人花餃を含む蒸し点心三種

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

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

清蒸原條喜知次
Steamed Whole Hokkaido Kinki with Fish Soy Sauce
北海道産きんきの姿蒸し

龍蝦粉絲
Wok-Braised Spiny Lobster with Glass Noodle
伊勢海老と春雨の土鍋煮込み

大閘蟹上湯官燕
Swallow's Nest with SENSE Superior Soup with Shanghai Crab
燕の巣の上海蟹煮込み

蠔皇扣38頭吉浜鮑魚
Braised Aged Yoshihama Abalone Ezo Awabi
吉浜産 38頭干し蝦夷鮑

七彩青椒黑胡椒 A4 和牛柳絲
Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Seasonal Vegetables
冬野菜の青椒肉絲
A4 和牛ヒレのカンポットブラックペッパー炒め

SENSE 上湯香港生麵
SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle
上湯香港細麵

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

60,500

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。

ORCHID

蘭 花

「オーキッド」

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

朝天辣炒八珍甜醋鰻鰻柳

Wok-fried Monk Fish with Sweet and Sour Sauce

鰻鰻の朝天唐辛子甘辛炒め 八珍甜醋ソース

大閘蟹黃扒燉蛋

Steamed Egg Custard with Shanghai Crab Sauce

広東式上湯茶碗蒸し 上海蟹ソース

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

羅定豆豉排骨

Braised Pork Spare Rib with Black Bean Sauce and
Coconut Flavoured Taro Potato Sauce

羅定式のスペアリブの豆豉煮込み ココナツの香りのタロ芋
薔薇の香りの花巻

腊味煲仔飯

Hong Kong Traditional Cray Pod Rice with Chinese Sausage

香港家庭料理 腊腸の土鍋ごはん

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

19,800

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
白金色洋紫荌飲茶餐

マンダリン オリエンタル 東京 20周年 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斂湯

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

皇帝蟹海膽餃・牛舌芹菜餃・鮑魚燒壳

Steamed Dumpling with King Crab Meat and Sea Urchin

Steamed Dumpling with Beef Tongue and Chinese Celery

Steamed Dumpling with Abalone Ezo Awabi Siu Mai

たらば蟹と雲丹の蒸し餃子・牛タンと中国セロリの蒸し餃子

蝦夷鮑燒壳

藁香即烤京都片皮鴨卷

SENSE Duck Roll

Kyoto Duck Flavoured with Straw 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

如意飲茶

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

東方冰糖水凍豆腐/文華貴妃香芒凍布甸/西米露/紅豆沙/西柚子楊枝柑露

Almond Pudding / Mango Pudding / Tapioca in Coconut Milk

Red Bean Sweet Soup / Mango Coconut Cream with Grapefruit

杏仁豆腐・マンゴープリン・タピオカ入りココナッツミルク

小豆のお汁粉

マンゴーココナッツクリームグレープフルーツ入り

19,800

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

鮑魚芫茜餃
Steamed Dumpling with Abalone Ezo Awabi
and Coriander
蝦夷鮑とインサイの蒸し餃子

和牛羊肚菌餃
Steamed Dumpling with
Wagyu Beef Fillet and Morel
和牛ヒレ肉とモリーユ茸の蒸し餃子

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

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

XO 醬龍蝦帶子餃
Steamed Dumpling with Scallops and
House-made XO Sauce
伊勢海老と帆立の蒸し餃子
自家製 XO ソース風味

麵包絲炸蟹批
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麵のスープヌードル

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

FESTIVE
WEEKEND LUNCH SET MENU

週末ランチコースメニュー

27 AND 28 DECEMBER

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。

 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」

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

避風塘炒蝦夷鮑

Hong Kong Sai Kung Style

Deep-fried Abalone Ezo Awabi with Fried Garlic
蝦夷鮑のフライドガーリック炒め 香港西貢スタイル

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

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

羅定豆豉排骨

Braised Pork Spare Rib with Black Bean Sauce and

Coconut Flavoured Taro Potato Sauce

羅定式のスペアリブの豆豉煮込み ココナッツの香りのタロ芋
薔薇の香りの花巻

大閘蟹撈麵

Braised Hong Kong Noodle with Shanghai Crab

上海蟹みその煮込み香港麵

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

19,800

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

マンダリン オリエンタル 東京 20周年 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斂湯

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 Ezo Awabi Abalone 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

藁香即烤京都片皮鴨卷

SENSE Duck Roll

Kyoto Duck Flavoured with Straw 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

如意飲茶

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

東方冰糖水凍豆腐/文華貴妃香芒凍布甸/西米露/紅豆沙/巨峰葡萄西米露

Almond Pudding / Mango Pudding / Tapioca in Coconut Milk

Red Bean Sweet Soup / Kyoho Grape Coconuts Milk Soup

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

巨峰のココナツクリーム

17,600

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

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。