

# 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  
DINNER SET MENU

ディナーコースメニュー

 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。

JADE  
翡翠  
「ジェイド」

## TRADITIONAL CANTONESE

### 粵式燒味滷味碟

Hong Kong Style Seasonal Assorted Barbecue

季替わり前菜盛り合わせ

蝦夷鮑の冷製 山百合ポークの叉焼 ハチの巣のXO煮 クラゲの頭

### 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

### 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

CRYSTAL  
水 晶

「クリスタル」

OMAKASE

粵式焼味滷味碟

Hong Kong Style Seasonal Assorted Barbecue

季替わり前菜盛り合わせ

蝦夷鮑の冷製 山百合ポークの叉焼 ハチの巣のXO煮 クラゲの頭

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

虎河豚白子春卷

Deep-fried Spring Roll with Tiger Blow Fish Shirako

虎河豚白子の春巻き

七彩 XO 醬炒帶子

Pan-fried Pina Shell with Vegetables and Sense XO Sauce

平貝と冬野菜の炒め XOソース

SENSE 極品海味佛跳牆

“Buddha Jumps Over the Wall”

干蝦夷鮑と冬虫夏草入り 海鮮佛跳牆 長崎県 島原養鼈

鼈の蒸しスープ

干燒雪蟹龍蝦球

Spiny Lobster and Snow Crab with Chili Sauce

伊勢海老とずわい蟹のチリソース

酒釀甜梅菜燒鹿児島黒牛肋肉

Braised Kagoshima Beef Rib with Chinese Pickled Vegetable

鹿児島県黒牛リブロースの酒粕と広東甜梅菜煮込み

大閘蟹黃撈麵

Braised Hong Kong Noodle with Shanghai Crab

上海蟹の煮込み香港麵

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

38,500

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。

AGATE  
瑪 瑙

「アガット」

## TASTING MENU

### 粵式錦繡餐前小食

Hong Kong Style Assorted Appetizers

香港式冷菜三種盛り合わせ クラゲの頭 季節の甜酸菜 白切鶏

### 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

### 清蒸加吉魚

Steamed Sea Bream with Fish Soy Sauce

真鯛の葱生姜蒸し

### 朝天辣炒八珍甜醋鰻柳

Wok-fried Monk Fish with Sweet and Sour Sauce

鮫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

### 柚子香姜葱蒸沖繩青衣

Yuzu Flavored Steamed Okinawa Tusk Fish with Leek and Ginger  
沖縄産 シロクラベラの葱生姜蒸し 九条葱オイルと魚汁 柚子の香り

### 羅定豆豉排骨

Braised Pork Spare Rib with Black Bean Sauce and  
Coconut Flavored 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

24,200

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。

## 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)

S E N S E

CANTONESE DINING