

SENSE

CANTONESE DINING

Dinner

喜羊套餐 HEIYON

一口開心

Appetizer

一口のお楽しみ

乳鴿乳猪燒味碟

Assorted Barbecued Meat Platter Hong Kong Style, Deep Fried Pigeon and Suckling Pig
香港スタイルハトの丸揚げと子豚の焼き物 季節野菜ピクルスの盛り合わせ

清蒸開邊龍蝦

Steamed Lobster with Leek and Ginger Soy Sauce
殻付き伊勢エビハーフカット姿蒸し 葱生姜のフィッシュソース

大閘蟹黄扒鮑翅

Braised Superior Shark's Fin with Shanghai Crab Soup
フカヒレ姿入りとろみスープ 上海蟹の身と卵入りあんかけ

王環瑤柱蠔皇鮑

Braised Abalone in Oyster Sauce and Dried Scallop Stuffed Radish, with Green Vegetables
フレッシュ鮑の煮込み 海鮮フカヒレコラーゲンだしのオイスターソース
大根の貝柱詰めとグリーン野菜を添えて

文華豆豉煎和牛

Sautéed Japanese Beef Fillet with Autumn Vegetables in Black Bean Sauce
和牛ヒレのカットステーキ 牛コラーゲン入りブラックビーンズソース 秋野菜添え

火鴨絲蕪黃銀芽蝦子湯麵

Noodle Soup with Roasted Duck and Vegetables
海老卵入り香港麵のスープヌードル 焼きダックもやし 黄ニラ入り

陳皮燉雪梨

Double-Boiled Pear with Tangerine Peel Man Wah Style
マンダリンオリエンタル香港“文華廳”^{マンワール}スタイル 梨のシロップ蒸しチンピー風味

三輝甜寶

Sense Friandises

お菓子の盛り合わせ

26,000

The price is in Japanese Yen and inclusive of 5% consumption tax and subject to 10% 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10%のサービス料を申し受けます

如意羊羊晚餐 YUI YON YON

料理長おすすめ特別ディナーコース(お二人様より承ります)
Chef's Recommended Special Dinner Course

お好きな前菜をお選びください

港式乳猪烧滷味碟

Suckling Pig and Assorted Hong Kong Barbecued Meat Platter
仔豚入り香港スタイルバーベキューの盛り合わせ 季節のピクルス添え

鳳城鮮鮪滑沙律

Cantonese Style Maguro Sashimi Salad with Soy Sauce Dressing
本マグロの刺身サラダ 広東スタイル 特製醤油のドレッシングで

鴛鴦海蜇錦繡碟

Two Kinds of Jellyfish

二種類のくらげ入り本日の前菜盛り合わせ

SENSE 北京鴨

Roasted Peking Duck (Table Side Preparation)

SENSE 特製北京ダック (カービングにてサービスいたします)

金華紅焼大鮑翅

Braised Supreme Shark's Fin Soup

特大フカヒレ姿(160g~400g以上をお一人様 80g)の金華ハムの香りのとろみスープ

選擇 SENSE 推介菜二碟

Please Choose Today's Seafood and Meat Course

お好みの海鮮料理・肉料理を右記のメニューから2品お選びください

火鴨絲韭黃銀芽蝦子湯麵

Noodle Soup with Roast Duck and Vegetables

海老卵入り香港麵のスープヌードル 焼きダック もやし 黄ニラ入り

滿意甜蜜 中国茶

Your Choice of Dessert and Chinese Tea

お好きなデザートと本日おすすめの中国茶をお選び下さい

20,000

海鮮料理 SEAFOOD DISH

清蒸大閘蟹

Whole Steamed Shanghai Crab with Black Vinegar

上海蟹の姿蒸し 鎮江黒酢を添えて

清蒸開邊龍蝦

Steamed Lobster with Hong Kong Style Soy Sauce

殻付き伊勢エビのハーフカット蒸し 香港風葱生姜のフィッシュソース

香芒沙律汁龍蝦球

Fried Lobster with Mango Mayonnaise

伊勢エビのマンゴーマヨネーズ ハーブ野菜添え

王環瑤柱蠔皇鮑

Braised Abalone in Oyster Sauce and Dried Scallop Stuffed Radish with Green Vegetables

フレッシュ鮑の煮込み 海鮮フカヒレコラーゲンだしのオイスターソース

大根の貝柱詰めとグリーン野菜を添えて

肉料理 MEAT DISH

大閘蟹粉絲獅子頭

Braised Shanghai Crab and Pork Meat Balls with Glass Noodles

上海蟹入り豚肉団子のスープ煮 春雨と広東白菜とともに

脆皮炸乳鴿配時蔬

Chinese Spiced Whole Fried Pigeon with Sautéed Vegetables

ハトの丸揚げスパイス風味 中国野菜添え

荷葉梅菜猪肉脯

Braised Pork with Salted Chinese Vegetables, Flavored Dark Soy Sauce Wrapped in Lotus Leaf

豚バラ肉の角煮 広東漬物と中国たまり醤油風味 ハスの葉包み

七彩黒豉汁炒和牛肉

Sautéed Japanese Beef Fillet and Vegetables with Black Bean Soy Sauce

和牛フィレスライスと七種野菜の炒め ブラックビーンズ醤油風味

羊城套餐 YONSEN

一口開心

Appetizer

一口のお楽しみ

海蜇燒味錦鏤碟

Assorted Barbecued Meat and Jellyfish Platter

くらげと香港スタイル焼き物入り盛り合わせ 季節の野菜ピクルス添え

碧綠時蔬 MOT 炒象拔蚌帶子

Sautéed Scallop and Giant Clams with Original Sense Dried Seafood Sauce

Cantonese Garden Greens

フレッシュホタテとミル貝の炒め ガーデングリーン SENSE 特製 MOT ソース添え

金華紅燒鮑翅

Braised Superior Shark's Fin with Shong-Tong Soup

フカヒレ姿入り上湯とろみスープ 金華ハムの香り

或 or 又は

大閘蟹黃生翅

Shark's Fin Soup with Shanghai Crab Meat

上海蟹の身と卵入りフカヒレ金糸のとろみスープ

清蒸東星斑

Steamed Grouper with Fresh Leek and Ginger Soy Sauce

東星ハタのさっと蒸し 葱生姜のフィッシュソース

大閘蟹粉絲獅子頭

Braised Shanghai Crab and Pork Meat Balls with Glass Noodles

上海蟹入り豚肉団子のスープ煮 春雨と広東白菜とともに

咸魚海鮮生菜炒飯

Fried Rice of Salt Cured Chinese Fish and Lettuce

香港の塩漬け魚“馬友”入り海鮮チャーハン

SENSE 香芒凍布甸

Sense Original Mango Pudding

SENSE 特製マンゴープリン

三輝甜寶

Sense Friandises

お菓子の盛り合わせ

17,000

SENSE

CANTONESE DINING

Dinner

五羊套餐 UYON

一口開心

Appetizer

一口のお楽しみ

鴛鴦太白醉翁鷄

Chinese Wine Flavored Cold Chicken and Chinese Pickles

二種類の中国酒風味漬けコールドチキンと季節野菜類盛り合わせ

MOT 七彩百花煎帶子

Pan-fried Scallop and Minced Shrimps with Vegetables in Original Sense Dried Spicy Seafood Sauce

帆立貝と海老すり身の合わせ焼き 七種野菜添え

SENSE 特製 MOT ソースで

水蛋蒸香菇翅

Fresh Mixed Mushrooms and Shark's Fin Soup with Steamed Egg

きのこ入りフカヒレ上湯とろみスープ 玉子豆腐と共に

清蒸東星斑

Steamed Star Grouper with Fresh Leek and Ginger Soy Sauce

東星ハタのさっと蒸し 香港スタイルの葱生姜のフィッシュソースで

荷葉梅菜猪肉脯

Braised Pork with Salted Chinese Vegetables, Flavored Dark Soy Sauce, Wrapped in Lotus Leaf

豚バラ肉の角煮 広東漬物と中国たまり醤油風味 ハスの葉包み

龍井茶浸港海味香飯

Ochazuke of Sautéed Rice, Hong Kong Dried Seafood and Salted Vegetables

香港の海産物の香りのチャーハンに龍井茶を注ぎ お茶漬けスタイルで

黑芝麻姜味牛乳布甸

Ginger Flavored Milk Pudding with Sweet Black Sesame

しょうが風味の牛乳プリン 甘い黒胡麻ソース 百合根 香港ビーンズと共に

三輝甜寶

Sense Friandises

お菓子の盛り合わせ

14,000

The price is in Japanese Yen and inclusive of 5% consumption tax and subject to 10% 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10%のサービス料を申し受けます

秋味大閘蟹菜單
SHANGHAI CRAB A LA CARTE MENU
上海蟹メニュー

清蒸大閘蟹 (200g) 一隻 Whole Steamed Shanghai Crab with Black Vinegar 活上海蟹(200g)の姿蒸し 鎮江黒酢を添えて	1Person 6,000
大閘蟹黄鮑翅 (鮑翅 60g) Braised Whole Shark's Fin (60g) with Shanghai Crab フカヒレ姿(60g)の上海蟹の身と卵入りとろみスープ	1Person 12,000
大閘蟹黄生翅 Shark's Fin Soup with Shanghai Crab and Chinese Cabbage フカヒレ金糸のとろみスープ 上海蟹の身と卵入り	1Person 9,000
大閘蟹黄扒四蔬 Sautéed Mixed Green Chinese Vegetables with Shanghai Crab 四種グリーン香港野菜の炒め 上海蟹の身と卵のソースあんかけ	2~3Person 4,800
大閘蟹粉絲獅子頭 Braised Shanghai Crab Meat Balls with Glass Noodles and Vegetables 上海蟹入り豚肉団子のスープ煮 春雨と広東白菜とともに	2~3Person 6,000