

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

鶏油咸蛋蟹肉官燕炒鮮奶

Wok Sautéed Taraba Crab, Milk Egg White and Bird's Nest with Salty Duck Egg Yolk Sauce
白ツバメの巣とたらば蟹入り広東ミルク炒め 鴨塩漬け卵のソース

珊瑚竹筍海虎翅

Tiger Shark's Fin Soup of Shong-Tong Broth with Bamboo Pith and Crab Coral
タイガーシャーク金糸 金華ハムの香りの上湯とろみスープ 衣笠茸とたらば蟹を添えて

清蒸開邊龍蝦

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

王環瑤柱蠔皇干鮑

Braised Dry Abalone in Oyster Sauce and Dried Scallop Stuffed Radish with Green Vegetables
干し鮑の煮込み 広東伝統の濃厚コラーゲンソース 大根の貝柱詰めと豆苗を添えて

咸魚海鮮生菜炒飯

Salt Cured Chinese Fish Fried Rice with Lettuce
香港の塩漬け魚“馬友”入り海鮮チャーハン

滿意甜蜜 中国茶

Today's Dessert with Your Choice of Chinese Tea
お好きなデザートと本日おすすめのお中国茶をお選び下さい

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・肉料理を別紙のメニューから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

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

海鮮料理 SEAFOOD DISH

姜葱焗北海道毛蟹
Wok-Fried Hokkaido Hairy Crab with Leek and Ginger
フレッシュ毛蟹のさっと炒め煮 葱生姜風味

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 Sauce
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

珊瑚扒炒海三鮮
Three Kinds of Sautéed Seafood and Vegetables with Taraba Crab
三種類の海鮮の炒め タラバ蟹と蟹卵添え

肉料理 MEAT DISH

金蒜脆皮香鷄
Garlic Flavored Crispy Deep Fried Chicken Cantonese Style
骨付地鷄の香り揚げ香港スタイル ガーリックスパイス風味

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

七彩黒豆汁炒和牛肉
Sautéed Japanese Beef 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

SENSE 至尊海味凍鮑魚碟
Sense Original Cold Marinated Abalone, Seafood Broth Jelly and Abalone Liver Sauce
フレッシュ鮑の冷製 SENSE オリジナル 海鮮コラーゲンだしのジュレと鮑肝のソース

姜葱焗北海道毛蟹
Wok-Fried Hokkaido Hairy Crab with Leek and Ginger
フレッシュ毛蟹のさっと炒め煮 葱生姜風味

金華紅燒鮑翅
Braised Shark's Fin Soup of Supreme Shong-Tong Broth
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
竹絲水魚燉鮑翅
Double-boiled Healthy Soup with Shark's Fin, Black Chicken, Snapping Turtle and Chinese Herbs
フカヒレ スッポン 烏骨鶏 魚のコラーゲン入り 滋養薬膳蒸しスープ

碧綠時蔬炒海三鮮
Wok Sautéed Grouper, Scallop, Prawn and Cantonese Garden Greens
三種海鮮 車海老 ハタ ホタテ炒めとガーデングリーン SENSE オリジナル MOT ソース添え

金蒜脆皮香雞
Garlic Flavored Crispy Deep Fried Chicken Cantonese Style
骨付地鶏の香り揚げ香港スタイル ガーリックスパイス風味

抽王生菜和牛崧飯
Fried Rice with Minced Japanese Beef, Lettuce, Hong Kong Garlic Soy Sauce
和牛ひき肉入りレタスチャーハン 香港のたまり黒醤油とガーリック風味

香椰西米奶黃木瓜船
Baked Papaya with Tapioca Custard Cream and Coconut Crisps
焼きパイアのタピオカ入りカスタードクリーム詰め ココナッツの香り

三輝甜寶
Sense Friandises
お菓子の盛り合わせ

17,000

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

SENSE

CANTONESE DINING

Dinner

五羊套餐 UYON

一口開心
Appetizer
一口のお楽しみ

港式燒味繽紛碟
Hong Kong Style Assorted Barbecued Meat and Seasonal Vegetable Platter
香港スタイルバーベキュー類の盛り合わせ 季節のピクルス添え

MOT 七彩百花煎帶子
Pan-fried Scallops and Minced Shrimps with Vegetables in Spicy Original Dried Seafood Sauce
帆立貝と海老すり身の合わせ焼き 七種野菜添え
SENSE オリジナル MOT ソースで

水蛋蒸香菇翅
Fresh Mixed Mushroom 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 and 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

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

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