

桂花套餐 **FRAGRANT OLIVE**

健康素菜碟

Assorted Vegetables

野菜のオードブル盛り合わせ

是日補身湯

Today's Healthy Soup

本日の健康スープ

籠仔靚三蒸餃

Three Kinds of Steamed Dumplings

三種類の蒸し点心

兩色煎炸蝶

Two Kinds of Fried Dim Sum

本日の香港点心

釀豆腐

Tofu Dim Sum

ヘルシーな豆腐料理

麵包・腸粉

Today's Chinese Bun and Rice Roll Selection

本日のパン・ライスクレープ蒸し

是日堡粥

Cantonese Rice Porridge

本日のお粥

甜品・糖水

Hong Kong Style Sweets

香港の健康デザート

3,800

玫瑰套餐 ROSE

黒醋芝麻白薄片猪沙律

Cold sliced Pork and Eggplant Salad with Sesame and Black Vinegar Dressing
豚肉のしゃぶしゃぶ仕立てと焼き茄子の冷製サラダ 練り胡麻と黒酢のドレッシングで

張厨師三蒸餃

Dim Sum Chef Chong Selects Three Kinds of Steamed Dumplings
香港点心師 張シェフ特製本日の三種蒸し餃子

金華海鮮灌湯餃

Hong Kong Style Soup Dumpling with Seafood
海鮮入り香港式スープ餃子 金華ハムの香り

白灼生菜墨魚

Parched Squid and Lettuce with Fresh Leek, Ginger and Sense Soy Sauce
レタスとアオリイカのさっと茹で 広東風葱生姜のフィッシュソース

香芒生汁蝦球

Deep Fried Prawns with Sense Original Mango Mayonnaise
SENSE 特製車海老のマンゴーマヨネーズソース ベビーリーフ添え

文華 SENSE 海南鷄飯

Asian Style Chicken Rice with Sautéed Chinese Morning Glory Spicy Shrimp Relish and Pickles
香港を感じるチキンライス “ホイナムガイクン”
空心菜のえび味噌風味炒めと漬け野菜とともに

當紅西瓜檸檬嗜哩

Watermelon Purée with Lemon Jelly, Collagen of Basil Seed and Mint Fragrance
レモンゼリー入りスイカのピューレ バジルシードコラーゲンとミントの香り

5,800

蘭花套餐 ORCHID

玫瑰貴妃鷄

Rose Flavored Cold Chicken with Three Sauces and Seasonal Pickles
バラの香りのコールドチキン三種類のソース 季節野菜のピクルスとともに

張廚師三蒸餃

Chong Dim Sum Chef Selects Three Kinds of Steamed Dumplings
香港點心師 張シェフ特製本日の三種蒸し餃子

雙瓜蟹肉瑤柱魚翅羹

Two Kinds of Winter Melon Crab Meat, Shark's Fin and Dry Scallop Thick Soup
二種類の瓜と蟹肉 フカヒレ入りスープ 干し貝柱風味

碧綠炒海三鮮

Three Kinds of Sautéed Seafood and Green Vegetables
三種海鮮と季節グリーン野菜炒め SENSE オリジナルソース添え

梅辣矮瓜豆腐

Simmered Eggplant and Minced Meat in Plum Flavored Chili Sauce with Tofu
茄子とひき肉の梅風味チリソース煮 豆腐とともに

荷葉糯米鷄

Traditional Steamed Glutinous Rice Wrapped in Lotus Leaf
ハスの葉包みの五目もち米ごはん

滿意 SENSE 芒果布甸盆

Sense Original Mango Pudding
SENSE 特製マンゴープリン入り デザート盛り合わせ

8,800