

如意飲茶 YUYI-YAMCHA

是日續粉沙律

Chinese Style Fresh Vegetable Salad

季節の野菜を使ったサラダ風前菜

籠仔繽紛彩點

Seven Kinds of Cantonese Dumplings

7種類の点心類の盛り合わせ

健康老火湯

Today's Healthy Soup

日替わり香港の健康スープ 根野菜をたくさん使って

Please select additional dumplings from the main menu.
お好きな飲茶メニューを別紙メニューからお選びください

是日煲仔飯 或 是日明火白粥

Today's Rice baked in a Clay Pot or Today's Rice Porridge

本日の香港風炊き込み 土鍋ごはん 又は 本日の薬膳粥

Please select your favorite dessert

原木桶豆腐花

デザートを次の中からお選びください

“TOFU-FA” Hong Kong Style Sweet Tofu
香港スタイルの桶豆腐 紅糖のシロップをかけて

龍眼紅棗蓮子糖水

Dessert Soup with Dried Fruits

ロンガンとなつめ入り ヘルシースープ

椰汁紅豆西米露

Red Beans and Tapioca in Coconut Milk

小豆入り タピオカココナッツミルク

香滑芝麻球

Fried Sweet Rice Ball with Sesame Seed

ごま団子 蓮の実あんこ入り

5,000

文華蝦餃皇

Steamed Prawn Dumplings

海老入り広東蒸し餃子

蟹肉帯子餃

Steamed Seafood Dumplings

ホタテとカニ入り海鮮蒸し餃子

翡翠時蔬餃

Green Vegetables Steamed Dumplings

グリーン野菜入り蒸し餃子

竹筴黄耳野菌餃

Bamboo and Mushrooms Steamed Dumplings

きぬがさだけ入りきのこの蒸し餃子

菘菜煎粉果

Steamed Leek Dumplings

ニラ入り香港餃子香り焼き

海鮮炸粉果

Deep Fried Seafood Dumplings

海鮮入り揚げ餃子

冬菇蒸燒賣

Steamed Pork Dumpling with SHIITAKE

豚肉と海老入り広東しゅうまい椎茸のせ

香煎蘿白糕

Pan Fried Radish Cake

広東大根もちの香り焼き

香芒沙律蝦

Fried Prawn Won-Ton with Mango Mayonnaise

揚げ海老ワンタンのマンゴマヨネーズ

咖哩咸水角

Curry Flavored Fried Rice Cake Chop-Suey

カレー風味五目餡入り揚げまんじゅう

和牛小籠包

Steamed Beef Soup Dumplings

和牛のスープ入りショーロンポウ

是日猪腸粉

Today's Steamed Rice Rolls Hong Kong Style

本日のライスクレープ蒸し香港風

豉汁蒸排骨

Steamed Spare Ribs in Black Bean Sauce

スペアリーブのブラックビーンズ蒸し

豉汁蒸鳳爪

Steamed Spicy Chicken Feet

鶏足の香港スパイス蒸し

南乳花生猪手

Braised Pork Shank and Peanuts with Chinese Miso

豚足コラーゲンと花生の南乳みそ風味

潮州咸菜胡椒猪肚

Braised Pork tripe's and Salted Chinese Vegetables

潮州高菜の漬け菜と豚ガツの胡椒風味

蘿白絲酥餅

Deep Fried Shredded Radish Pie

大根の揚げパイ金華ハムの香り

魚膠腐皮卷

Deep Fried Soy Milk Skim Roll

魚のすり身と野菜のゆば巻き揚げ

蜂巢南瓜芋角

Deep Fried Pumpkin Dumplings

かぼちゃ餡入りタロイモの香港風コロケ

菠蘿叉燒酥

Oven Baked B.B.Q. Pork and Pineapple

パイナップル入りチャーシューパイ香港風

These prices are 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

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

百合套餐 PA-HAP

鴛鴦海蜇錦繡碟

Two kinds of Jelly Fish and Seasonal Pickles
二種類のくらげ入り季節の前菜盛り合わせ

清蒸東星斑

Steamed Star Grouper with Fresh Leek, Ginger and Sense Soy Sauce
東星ハタの蒸しもの香港スタイル 葱生姜のフィッシュソースで

荔枝桔酸辣錦綉翅

Oriental Flavored Hot and Sour Shark's Fin Soup
酸味と辛味の五目フカヒレスープ ライチ酢と柑橘の香り

SENSE 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

七彩黒豆炒和牛肉

Sautéed Japanese Beef and Rainbow Vegetables with Black Beans 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

港海味冬瓜炒蛋白飯

Fried Rice with Braised Winter Gourd Hong Kong Style
香港の海の香りの冬瓜煮あんかけチャーハン

燕液鮮果牛油果露

Sweet Avocado Soup with Bird's Nest, Aloe and Fresh Fruits
ツバメの巣のコラーゲン入り甘いアボカドスープ アロエと香港フルーツと共に

三輝甜寶

Sense Friandises
お菓子の盛り合わせ

12,000

These prices are 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