

SENSE

CANTONESE DINING

Dinner

五周年套餐記念 5 YEAR ANNIVERSARY MENU 5周年記念特別ディナーコース

片鴨繽紛碟

Selection of Appetizers with Peking Duck Crêpe
北京ダック入り シェフお薦め前菜

Rantei Chin 5 Years, China

蘭亭 陳5年

香芒沙律汁龍蝦球

Deep-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

2004 Soave Superiore, Monteserani Filippi, Veneto, Italy

珊瑚扒炒海三鮮

Wok Sautéed Three Kinds of Seafood and Spring Green Vegetables with Taraba Crab
三種類の海鮮とグリーン野菜の炒め タラバ蟹と蟹卵添え

2007 Puligny Montrachet, Olivier Leflaive, Bourgogne, France

文華時菜煎和牛

Sautéed Japanese Beef with Vegetables in Black Bean Sauce
黒毛和牛フィレのカットステーキ 牛コラーゲンブラックビーンズソース 野菜ときのご添え

2006 Pommard Paul Garaudet, Bourgogne, France

SENSE 香芒凍布甸

Sense Original Mango Pudding
SENSE 特製マンゴープリン

Please select your favorite Chinese tea
おすすめの中国茶をお選び下さい

50,000

お二人様からのご用意でございます

Served per Couple

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

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 Sucking Pig
仔鳩の丸揚げと仔豚の焼き物 香港スタイル 季節野菜ピクルスの盛り合わせ

七彩 MOT 煎龍蝦球

Pan-fried Lobster and Summer Vegetables with Original Dried Seafood Spicy Sauce
伊勢海老の香り焼きと七種野菜炒め SENSE オリジナル MOT ソース

珊瑚乾撈海虎翅

Dry Braised Tiger Shark's Fin and Crab Coral Served with Shong-Tong Broth Soup
タイガーシャーク金糸のさつと炒め金華ハム風味 蟹玉子あんのせ 上湯スープを別添えて

碧綠金銀鮮鮑魚

Two kinds of Abalone

Braised in Sea Food Broth Oyster Sauce, Poached with Leek Ginger Fish Soy Sauce
フレッシュ鮑の二種仕立て
さつと茹での葱生姜風味フィッシュソース和えと
海鮮フカヒレコラーゲンだしのオイスターソース煮 グリーン野菜添え

豉椒麻白灼西冷牛

Poached Japanese Shabu Shabu Beef with Black Bean Sesame Spicy Sauce
和牛サーロインのしゃぶしゃぶ仕立て 特製練りゴマスパイシー薬味ソース

蟹肉生菜炒飯

Fried Rice with Taraba Crab Meat and Lettuce
タラバ蟹とレタス入りチャーハン

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

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

Please Choose Today's Appetizer

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 夏野菜のピクルス添え

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

海味凍鮮鮑海蜇盆

Cold Abalone and Two Kinds of Jellyfish

二種類のくらげと海鮮コラーゲンだしで蒸した鮑の冷製盛り合わせ

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 Hole Shark's Fin soup of Supreme Shong-Tong Broth

特大フカヒレ姿(160g~400g)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

馬友菜粒生菜炒飯

Fried Rice with Hong Kong Style Salt Cured Fish and Vegetables

香港の塩漬け魚“馬友”入り野菜チャーハン

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

清蒸開邊龍蝦

Steamed Lobster Hong Kong Style with Fresh Leek and Ginger Soy Sauce
殻付き伊勢海老のハーフカット蒸し 香港風葱と生姜のフィッシュソース

香芒沙律汁龍蝦球

Deep-fried Lobster with Mango Mayonnaise
伊勢海老のマンゴーマヨネーズ ハーブ野菜添え

碧綠蠔皇麒麟鮑片

Braised Abalone in Oyster Sauce with Chinese Green Vegetables
フレッシュ鮑の海鮮コラーゲンだしオイスターソース 冬瓜とグリーン野菜とともに

珊瑚扒炒海三鮮

Wok Sautéed Three kinds of Seafood and Green Vegetables with Taraba Crab
三種類の海鮮とグリーン野菜の炒め タラバ蟹と蟹卵添え

清蒸東星斑鮮鮑片

Steamed Star Grouper and Abalone with Fresh Leek Ginger Soy Sauce
東星ハタのさっと蒸しフレッシュ鮑添え 香港スタイルの葱と生姜のフィッシュソースで

肉料理 MEAT DISH

脆皮炸乳鴿配時蔬

Deep-fried Hong Kong Style Whole Pigeon with Sautéed Seasonal Vegetables
仔鳩の丸揚げスパイス風味 中国野菜添え

蜜汁花彫子姜肉排

Braised Pork Spare Ribs Flavored with Chinese Rice Wine and Ginger Honey Sauce, Taro Potato
豚スペアリブの紹興酒煮込み ジンジャーハニーソース 新生姜添え
タロイモのマッシュと夏野菜のガーデングリーン

七彩黒豆汁炒和牛肉

Sautéed Japanese Beef and Summer Vegetables with Black Bean Oyster Soy Sauce
和牛フィレスライスと七種野菜の炒め ブラックビーンズオイスターソース

豉椒麻白灼西冷牛

Poached Japanese Shabu Shabu Beef with Black Bean Sesame Spicy Sauce
和牛サーロインのしゃぶしゃぶ仕立て 特製練りゴマスパイシー薬味ソース

SENSE

CANTONESE DINING

Dinner

羊城套餐 YONSEN

一口開心
Appetizer
一口のお楽しみ

港式乳猪燒滷味碟

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 夏野菜のピクルス添え

金銀水蛋鮮鮑片

Poached Fresh Abalone and Steamed Egg Tofu with Soy Sauce
フレッシュ鮑の軽いポーチ ネギ生姜風味のフィッシュソース
肝入りの蒸し卵豆腐とともに

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 Herbals
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 MOT 蝦醬東星斑

Wok Sautéed Star Grouper and Cantonese Vegetable with Spicy Seafood Sauce and Shrimp Paste Sauce
東星ハタと季節グリーン野菜の炒め センス特製 MOT 醬と広東海老味噌ソースを添えて

蜜汁花彫子姜肉排

Braised Pork Spare Ribs Flavored with Chinese Rice Wine and Ginger Honey Sauce, Taro Potato
美々豚スペアリブの紹興酒煮込み ジンジャーハニーソース
タロイモのマッシュと夏野菜のガーデングリーン

夏天菜鮮蝦雲吞麵

Shrimp Roe Noodle Soup with Wonton and Shredded Summer Vegetables
海老ワンタン入り 蝦子風味香港スープヌードル

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

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

SENSE 艷影青檸海皇

Seafood Salad Scallop, Squid, Crab, Shrimp and Pickled Vegetables Lime and Dragon Fruit Dressing
センスのセクシーカラーをイメージした海鮮のサラダ仕立て
ライムの酸味とオリエンタルな香りドラゴンフルーツのソースで

MOT 七彩煎帶子

Pan-fried Scallops with Summer Vegetables in Original Dried Spicy Seafood Sauce
フレッシュ帆立貝の香り焼き 七種野菜添え SENSE オリジナル MOT ソース

鮑絲生翅冬瓜羹

Shark's Fin Soup with Winter Melon and Abalone
フカヒレと鮑入り 冬瓜すり流しとろみスープ 干し貝柱風味

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 香港スタイルの葱と生姜のフィッシュソース

川椒塩焗鶏配黃燜汁夏菜

Pan-fried Chicken Flavored Sichuan Pepper and Wok Sautéed Spring Vegetables with Chicken Sauce
日向赤鶏の花椒香り焼き 広東塩漬けレモン入り薬味添え
季節野菜のチキンコラーゲンソース

梅辣矮瓜河粉

Simmered Eggplant and Minced Meat in Plum Flavored Chili Sauce with Rice Noodles
なすの梅入りひき肉チリソース 香港きしめんビーフン

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

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