

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

籠仔靚三蒸餃

Three Kinds of Steamed Dumplings

三種類の蒸し点心

是日補身湯

Today's Hong Kong Herbal Clay Pot Soup

本日の健康スープ

兩色煎炸蝶

Deep-fried Dim Sum Combination

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 Healthy Sweets

香港の健康デザート

3,800

玫瑰套餐 ROSE

碧綠春菜麻香墨魚沙律

Spring Green Vegetable Salad with Fresh Squid, Avocado and Green Tomato with Sesame Sauce

春野菜のガーデングリーンサラダ 胡麻の香り

フレッシュアオリイカ アボガド グリーントマトの和え物 荳辦醬風味

張廚師三蒸餃

Dim Sum Chef Cheung 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

紅寶鷄茸菜花羹

Cauliflower Soup with Minced Chicken and Stuffed Tomato

チキンコラーゲン入りカリフラワーのスープ

トマトの野菜詰めと百合花のつぼみを浮かべて

双味広東蔬菜

Two Kinds of Sautéed Green Vegetables, Hong Kong Style

二種香港グリーン野菜のコンビネーション

豆苗のガーリック風味炒めと 油麥菜のオイスターソース

SENSE 香芒生汁蝦球

Deep-Fried Prawns with Original Mango Mayonnaise

センス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

春天七彩乾炒麵

Cantonese Fried Shrimp Roe Noodles with Spring Vegetables

七種類の春野菜入り 香港蝦子麵の炒め焼きそば

杏香白雲紅艷士多啤梨

Chinese Hang Yang Almond Tofu with Strawberry, Dragon Fruits, Aloe and Mint

いちごのコンビネーション 杏仁の香りの甘いホワイトソース

5,800

蘭花套餐 ORCHID

繽紛海蜇素菜碟

Assorted Jelly Fish and Five Kinds of Spring Vegetable Pickles

くらげと五種類季節野菜の和え物 ピクルスの盛り合わせ

張厨師三蒸餃

Dim Sum Chef Cheung 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

荔枝桔酸辣錦綉膠絲羹

Hot and Sour Soup with Fish Maw and Shredded Seasonal Vegetables

五目野菜と天使のほっぺ コラーゲンスープ ライチ酢酸味と辛味のオリエンタルな香り

双味広東蔬菜

Two Kinds of Sautéed Green Vegetables, Hong Kong Style

二種香港グリーン野菜のコンビネーション

豆苗のガーリック風味炒めと 油麥菜のオイスターソース

珊瑚扒碧綠炒蝦帶子

Wok Sautéed Prawns, Scallops and Seasonal Vegetables with Crab Meat Sauce

車海老 ホタテ貝 季節野菜の炒め 蟹卵あんソース添え

鷄湯冬雪菜河粉

Rice Noodles in Chicken Soup with Preserved Cantonese Vegetables and Lettuce

チキンコラーゲんだしスープの広東きしめんビーフン

香港の漬物と春のバラエティー野菜とともに

滿意 SENSE 芒果布甸盆

Original Mango Pudding

センス特製マンゴープリン入り デザート盛り合わせ

8,800