

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

籠仔續紛彩點

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
デザートを次の中からお選びください

原木桶豆腐花

“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 Covered with Sesame Seeds
胡麻団子 蓮の実 餡入り

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 Scallop and Crab Dumplings

ホタテとカニ入り蒸し餃子

水晶時蔬鶏粒餃

Steamed Chicken and Vegetable Dumplings

季節野菜と鶏肉入り蒸し餃子

豉汁蒸魚餃

Steamed Fish Dumplings with Black Beans

白身魚のブラックビーンズ蒸し餃子

韭菜煎粉果

Pan-fried Minced Pork and Leek Dumplings

ニラと豚肉入り餃子香り焼き

龍鬚炸蟹筍

Deep-fried Crab Leg with Shrimp Paste Dumplings

蟹爪の蝦すり身合わせ揚げ

季節脆皮春卷

Deep-fried Seasonal Spring Rolls

季節の揚げ春巻き

香煎蘿白糕

Pan-fried Cantonese Radish Cakes

広東大根もちの香り焼き

香芒沙律蝦

Fried Prawn Wonton with Mango Mayonnaise

揚げ海老ワンタンのマンゴーマヨネーズ

腰果鶏粒咸水角

Deep-fried Rice Cakes with Chicken and Cashew Nuts

鶏肉とカシューナッツ入り揚げまんじゅう

和牛小籠包

Steamed Japanese Beef 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 Vegetable

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

大根あん入り揚げパイ 金華ハムの香り

冬菇蒸燒賣

Steamed Pork and Shrimp Dumplings with Mushroom

豚肉と海老入り広東しゅうまい椎茸のせ

蜂巢葡汁彩菜芋角

Curry Flavored Deep-fried Taro Potato Dumplings

野菜のカレークリーム餡入りタロイモのコロッケ

菠蘿叉燒酥

Oven Baked B.B.Q. Pork and Pineapple Pie

パイナップル入りチャーシューパイ香港風

蘭花套餐 ORCHID

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

張廚師三蒸餃

Dim Sum Chef Chong 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 Kind of Melon Vegetable, 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

七彩 MOT 煎帶子

Pan-fried Scallop and Sautéed Summer Vegetable with Dry Seafood Spicy Sauce
フレッシュ帆立の煎り焼き 七種野菜炒めのコンビネーション オリジナル MOT ソース

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

馬友菜粒生菜炒飯

Fried Rice with Hong Kong Salt Cured Fish and Seasonal Vegetables
香港の塩漬け魚“馬友”入り野菜炒飯

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

鮮刺身鮪片滑沙律

Cantonese-Style Maguro Sashimi Salad with Sense Soy Sauce Dressing
本マグロの刺身サラダ 広東スタイル 特製醤油ドレッシングで

時菜炒蝦球帶子

Wok Sautéed Prawn, Scallop and Seasonal Vegetables
車海老と帆立の季節野菜炒め SENSE オリジナルソース添え

水蛋蟹黄生翅

Shark's Fin Soup with Crab Coral and Steamed Egg Custard
フカヒレの蟹卵入りとろみスープ 卵豆腐とともに

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

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 新生姜添え
タロイモのマッシュとガーデングリーン

七彩上素絲湯麵

Shrimp Roe Noodle Soup with Sautéed Shredded Seasonal Vegetables
七種野菜の蝦子風味香港スープヌードル

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

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