

# WEEKDAY LUNCH SET MENU

平日ランチコースメニュー



English



日本語

Fans of M.O. members enjoy additional dining benefits.  
ファンズ オブ M.O. (Fans of M.O.) 会員のお客さまは、  
さらなるダイニング特典をご利用いただけます。

✂️ Gluten Free   🌱 Vegan   🌿 Vegetarian   🥛 Lactose Free

✂️ グルテンフリー   🌱 ビーガン   🌿 ベジタリアン   🥛 ラクトースフリー

Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements  
and our chefs will be delighted to assist you.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客様は、  
スタッフにお申し付けください。料理長と相談させていただきます。

ORCHID  
蘭 花  
「オーキッド」

點心頭厨精選蒸點三輝

Dim Sum Head Chef Hayashi Selected Three kinds of Steamed Dim Sum  
点心長 林 オリジナル蒸し点心三種

粉絲底檸檬青葱蒜茸蒸北寄貝

Steamed Hokkaido Surf Clam with Leek and Ginger  
北海道産北寄貝と春雨の檸檬 九条ネギ にんにく蒸し

藁香即烤京都片皮鴨卷

Kyoto Duck Flavoured with Straw and Foie gras Roll  
京都山城農産「京鴨」の藁焼きとフォアグラの北京ダック

翡翠海上鮮

Wok-fried Squid with Green Shiso and Caviar  
障泥烏賊の紫蘇炒め 馬來盞ソース 北海道産ばふん雲丹とキャビア

海味佛跳牆

“Buddha Jumps Over The Wall”  
Double-boiled Superior Broth with Nagasaki Soft-shelled Turtle Aged Scallop  
海鮮佛跳牆  
長崎県 島原養鰻 鰻の蒸しスープ 干し貝柱 蝦夷鮑

干燒雪蟹龍蝦球

Spiny Lobster and Snow Crab with Chili Sauce  
伊勢海老とずわい蟹のチリソース

七彩青椒黑胡椒和牛柳絲

Wok-fried Wagyu Tenderloin with Seasonal Vegetables  
季替わり野菜の青椒肉絲  
和牛フィレ肉のカンポットブラックペッパー炒め

錦上添花

SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle  
錦上添花 頂湯香港麵

主廚推介即製甜品

Your choice of Chef's Signature Dessert  
デザートメニューより一品お選びください

香港甜蜜

Hong Kong Mignardise  
香港小菓子

24,200

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% 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 15%のサービス料を申し受けます。

PEONY  
牡丹

「ペオニー」

點心頭厨精選蒸點三輝

Dim Sum Head Chef Hayashi Selected Three kinds of Steamed Dim Sum

点心長 林 オリジナル蒸し点心三種

脆皮炸春卷

Japanese 24 kinds of Micro Seasons Spring Roll

二十四節氣春巻き

玫瑰香芒果大蝦

Rose Flavoured with King Prawn and Mango Mayonnaise

薔薇の香りの大海老マンゴーマヨネーズ

SENSE 芙蓉上湯皇帝蟹

SENSE Superior Soup with Hibiscus Flower and King Crab

SENSE 上湯スープ芙蓉の花仕立て たらば蟹

濃汁大和肉鶏湯蠔皇扣蝦夷鮑魚

Braised Ezo Awabi Abalone with Chicken Sauce and Oyster Broth

活蝦夷鮑の大和肉鶏白湯オイスターソース煮込み

青檸檬黒醋豬頸肉

Yamayuri Pork Neck with Chinese 2 kinds of Vinegar Black and

Okinawa Moromi Sauce

山百合ポークの黒酢酢豚 中国黒酢2種と沖縄県産もろみ酢 ライム

花山椒のアクセント

北海道雪蟹雲吞麵

Shrimp and Snow Crab Wonton with Noodle Soup

ずわい蟹と海老の雲吞麵

主廚推介即製甜品

Your choice of Chef's Signature Dessert

デザートメニューより一品お選びください

香港甜蜜

Hong Kong Mignardise

香港小菓子

13,200

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% 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 15%のサービス料を申し受けます。

ROSE  
玫瑰

「ローズ」

點心頭厨精選蒸點三輝

Dim Sum Head Chef Hayashi Selected Three kinds of Steamed Dim Sum  
点心長 林 オリジナル蒸し点心三種

蟹肉炒鮮奶

Wok-fried Snow Crab and Kurofuji Egg White  
西太后を騙した蟹玉の始まり 黒富士農場卵とずわい蟹の蟹玉

黄耳榆耳竹笙鮮冬菇齋燉湯

Double-boiled Mushroom Soup  
with Premium Aged Mushrooms and Sakura Farm Shiitake Mushroom  
黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸 白木耳と佐倉市きのこ園直送椎茸の蒸しスープ

馬拉盞炒通菜

Stir-fried Morning Glory with Shrimp Sauce  
空心菜の馬拉盞炒め

八珍甜醋古老鷄

Tangerine Flavoured Sweet and Sour Chicken  
鶏腿肉の香港八珍黒酢炒め

橙香牛腩香港麵

Braised Beef Rib with Hong Kong Noodle  
鹿児島産黒牛リブローズ煮込みの香港麵 ライムのアクセント

主廚推介即製甜品

Your choice of Chef's Signature Dessert  
デザートメニューより一品お選びください

香港甜蜜

Hong Kong Mignardise  
香港小菓子

7,480

DESSERT

甜品

デザート

今古杏仁甜蜜

蜜糖鮮磨杏仁豆腐拼百合干蓮子杏仁茶

Modern & Classic Almond Pudding in Two-ways  
Honey Syrup / Almond Soup with Lotus Seed

今と昔の杏仁豆腐

杏仁豆腐と蓮の実入り杏仁茶

文華香芒果布甸

Mango Pudding

マンゴープリン

當紅蜜香鮮西瓜露

Watermelon Purée with Lemon Jelly and Mint Flavoured Kiwi Sauce

すいかピューレ 檸檬ジュレ キウイとミントのソース

(追加料金を頂戴いたします +880)

(Supplement Charge +880)

“甜”仏跳牆

東方木瓜燉雪蛤燕窩龜冷膏

Hong Kong Style Sweet Soup

with Papaya, Swallow's Nest, Turtle Jelly and Oriental Fruit

糖水の仏跳牆

パパイア 燕の巣 雪蛤 雪蓮子 雪耳と亀冷膏

オリエンタルフルーツのスイートスープ

(追加料金を頂戴いたします +1,980)

(Supplement Charge +1,980)

# À-LA-CARTE

アラカルト メニュー

## APPETIZERS 前 菜

### 魚子醬青葱姜味海蜇頭

Jelly Fish with Caviar and Green Onion

3,080

くらげの頭の青葱と生姜和え キャビア添え

### 黒松露皇帝蟹春巻

Deep-fried King Crab and Truffle Spring Roll

5,500

たらば蟹とトリュフの春巻き

### 黒富士有機鶏蛋皇帝蟹

Tricked the Empress Dowager

Wok-fried King Crab and Egg White

4,180

西太后を騙したかに玉の始まり

黒富士農場オーガニック卵とたらば蟹の「蟹玉」

### 即烤京都片皮鴨

Peking Duck Roll 4 Rolls

6,820

京丹波町産 山城農産 京鴨のダックロール 4本

### 避風塘豉油皇炒大海虎蝦

Deep-fried King Sea Tiger Prawn with Garlick and Soy Sauce

6,380

有頭大海老のフライドガーリック炒め 香港海鮮市場風

### 西貢脆漿鮑魚

Saikun Style Deep-fried Crispy Abalone with Fried Garlick

4,400

活蝦夷鮑の脆漿揚げ フライドガーリック

### 糖醋脆炸佐倉鮮冬菇

Deep-fried Sakura Fresh Shiitake Mushroom with Sweet Sour Sauce

2,420

佐倉産椎茸の甘酢ソース

### 金磚豆腐

Deep-fried Bean Curd Cube

2,420

西貢の豆腐の脆漿揚げ 金塊仕立て

 Gluten Free  Vegan  Vegetarian  Lactose Free

 グルテンフリー  ビーガン  ベジタリアン  ラクトースフリー

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% 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 15%のサービス料を申し受けます。



## BROTH AND SOUP 湯 及 羹

### 海味極品佛跳牆

"Buddha Jumps Over The Wall" Double-boiled Superior Broth  
With Nagasaki Soft-Shelled Turtle, Ezo Awabi Abalone, Aged Scallop 13,200

海鮮佛跳牆

長崎県 島原養黿 黿の蒸しスープ 干し貝柱 蝦夷鮑

### 黄耳榆耳竹笙鮮冬菇齋燉湯

Double-boiled Mushroom Soup  
with Premium Aged Mushrooms and Sakura Farm Shiitake Mushroom 7,480

黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸 白木耳 佐倉市きのこ園直送椎茸の蒸しスープ

### 竹絲鷄何首烏瑤柱燉湯

Double-boiled Black Bone Chicken and Chinese Herb Soup with Aged Scallop 7,480

「一夜にして髪が黒くなった逸話をもつスープ」

烏骨鶏と何首烏 干し貝柱と当帰 髪菜の蒸しスープ

### 鮑絲黑醋酸辣羹

Hot and Sour Soup with Ezo Awabi Abalone 7,480

蝦夷鮑の細切り入り 黒酢酸辣湯

### 上湯官燕(40g)

Superior Soup with Swallow Nest (40g) 13,200

燕の巣の上湯スープ

### 頂湯燉官燕

Double Boiled Souperior Soup with Swallow Nest (40g) 15,180

燕の巣の頂湯蒸しスープ

 Gluten Free  Vegan  Vegetarian  Lactose Free

 グルテンフリー  ビーガン  ベジタリアン  ラクトースフリー

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% 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 15%のサービス料を申し受けます。

SEA FOOD  
海鮮

豆豉炒帶子 ㊦

Wok-fried Scallop with Black Beans  
帆立貝のブラックビーン炒め

4,620

姜葱炒帶子 ㊦

Wok-fried Scallop with Leek and Ginger  
帆立貝の葱生姜炒め

4,620

豉汁蒸元貝豆腐 ㊦

Steamed Bean Curd and Scallop with Black Beans Sauce  
豆腐と帆立の重ね蒸し ブラックビーンソース

4,620

龍蝦湯乾燒大海虎蝦 ㊦

Lobster Broth Braised King Sea Tiger Prawn with Chili Sauce  
有頭大海老のチリソース

6,380

豆豉炒大海虎蝦 ㊦

Wok-fried King Sea Tiger with Black Bean  
有頭大海老のブラックビーン炒め

6,380

龍蝦湯馬來盞大海虎蝦粉絲 ㊦

Lobster Broth Braised King Sea Tiger Prawn with Grass Noodle  
有頭大海老と春雨の馬來盞煮込み

6,380

糖醋大海虎蝦條 ㊦

Deep-fried King Sea Tiger Prawn with Sweet and Sour Sauce  
大海老の甘酢ソース

6,380

香芒大海虎蝦條

Deep-fried King Sea Tiger Prawn with Mango Mayonnaise Sauce  
大海老のマンゴーマヨネーズソース

6,380

清蒸原條北海道喜知次 ㊦

Steamed Whole Hokkaido Rock Fish with Fish Soy Sauce  
北海道産きんきの姿蒸し

14,300

㊦ Gluten Free ㊦ Vegan ㊦ Vegetarian ㊦ Lactose Free

㊦ グルテンフリー ㊦ ビーガン ㊦ ベジタリアン ㊦ ラクトースフリー

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% 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 15%のサービス料を申し受けます。

## SEA FOOD 海 鮮

### 糖醋沖縄青衣

Deep-fried Okinawa Tusk Fish with Sweet and Sour Sauce  
沖縄産シロクラベラの甘酢ソース

6,380

### 香芒沖縄青衣

Deep-fried Okinawa Tusk Fish with Mango Mayonnaise Sauce  
沖縄県産シロクラベラのマンゴーマヨネーズソース

6,380

### 豆豉炒沖縄青衣

Wok-fried Okinawa Tusk Fish with Black Bean  
沖縄県産シロクラベラの豆豉炒め

6,380

### 龍蝦湯乾焼龍蝦

Spiny Lobster Broth Braised Spiny Lobster with Chili Sauce  
伊勢海老のチリソース

19,800

### 龍蝦湯馬來盞龍蝦粉絲

Spiny Lobster Broth Braised Spiny Lobster with Grass Noodle  
伊勢海老と春雨の馬來盞煮込み

19,800

### 香芒龍蝦

Deep-fried Spiny Lobster with Mango Mayonnaise Sauce  
伊勢海老のマンゴーマヨネーズソース

19,800

### 蠔皇扣乾鮑

Braised Aged Abalone  
三陸吉浜干し鮑のオイスターソース煮込み

19,800

### 濃汁大和肉鶏湯蠔皇扣蝦夷鮑魚

Chicken and Oyster Broth Braised Ezo Awabi Abalone  
活蝦夷鮑の大和肉鶏白湯オイスターソース煮込み

7,480

 Gluten Free  Vegan  Vegetarian  Lactose Free

 グルテンフリー  ビーガン  ベジタリアン  ラクトースフリー

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% 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 15%のサービス料を申し受けます。

## CHIKEN 鶏 肉

### 朝天辣椒公爆腰果炒鶏球

Kung Pao Style Sautéed Chicken and Cashew Nuts, Vegetables with Chinese Aged Chili

5,280

鶏腿肉の朝天唐辛子甘辛炒め

### 八珍甜醋古老鶏

Tangerine Flavoured Sweet and Sour Chicken

5,280

鶏腿肉の香港八珍黒酢炒め

### 家郷豆豉滑鶏煲

Traditional Style Braised Chicken with Black Bean in Hot Pot

4,180

香港郷土料理 鶏腿肉と野菜のブラックビーン煮込み

### 馬友鶏粒豆腐煲

Braised Chicken and Deep-fried Tofu with Salty Fish

4,180

豆腐と鶏腿肉の馬友煮込み

## PORK 豚 肉

### 糖醋咕嚕肉

Deep-fried Pork with Sweet Sour Sauce in a Pineapple Boat

5,280

山百合ポークネックの酢豚 パイナップルボート

### 鎮江黒醋豬頸肉

Deep-fried Pork with Black Vinegar Sauce

5,280

山百合ポークネックの黒酢酢豚

## BEEF 牛 肉

### 黒椒炒和牛柳

Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Hong Spices Kampot Black Pepper

9,900

A4 和牛フィレ肉 ホン・スパイス カンボットブラックペッパー炒め

### 豆豉炒和牛柳

Wok-fried A4 Wagyu Tenderloin with Black Bean

9,900

A4 和牛フィレ肉 香港八珍豆豉炒め

 Gluten Free  Vegan  Vegetarian  Lactose Free





 グルテンフリー  ビーガン  ベジタリアン  ラクトースフリー

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% 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 15%のサービス料を申し受けます。

## VEGETABLE 野菜

蒜蓉炒芥藍    	Stir-fried Chinese Kale with Garlic カイランのにんにく炒め	2,420
馬拉盞炒芥藍 	Stir-fried Chinese Kale with Shrimp Sauce カイランの馬拉盞炒め	2,420
清炒通菜    	Stir-fried Morning Glory with Salt 空心菜の塩炒め	2,420
馬拉盞炒通菜 	Stir-fried Morning with Shrimp Sauce 空心菜の馬拉盞炒め	2,420
蒜蓉炒通菜    	Stir-fried Morning Glory with Garlic 空心菜のにんにく炒め	2,420
姜茸炒通菜    	Stir-fried Morning Glory with Ginger 空心菜の生姜炒め	2,420
蒜蓉炒小棠菜    	Stir-fried Pak Choi with Garlic 青梗菜のにんにく炒め	2,420
清炒小棠菜    	Stir-fried Pak Choi with Salt 青梗菜の塩炒め	2,420
瑤柱扒小棠菜 	Stir-fried Pak Choi with Aged Scallop Sauce 青梗菜の干し貝柱ソース	2,420

## TOFU 豆腐

朝天辣椒公爆豆腐  	Kung Pao Style Deep-fried Tofu with Chinese Aged Chili 揚げ豆腐の朝天唐辛子甘辛炒め	4,180
豆豉蒸豆腐  	Steamed Tofu with Black Bean Sauce 豆腐の豆豉蒸し	2,420

 Gluten Free  
  Vegan  
  Vegetarian  
  Lactose Free  
 グルテンフリー  
  ビーガン  
  ベジタリアン  
  ラクトースフリー

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% 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 15%のサービス料を申し受けます。

## RICE AND NOODLES 飯 及 麺

### 生菜素菜炒飯

Fried Rice with Lettuce and Vegetable

3,630

レタスと野菜 黒富士農場卵の炒飯

### 金銀帶子蛋白炒飯

Egg White Fried Rice with Aged and Fresh Scallop

5,280

帆立貝と揚げ干し貝柱の卵白の炒飯

### 皇帝蟹肉生菜炒飯

Fried Rice with King Crab Meat and Lettuce

6,380

たらば蟹肉とレタスの炒飯

### 蒜香生菜 A4 和牛炒飯

Fried Rice with A4 Wagyu Tenderloin and Lettuce

7,580

A4 和牛フィレ肉とレタスの炒飯

### SENSE 黄金炒飯

Kurofuji Egg Fried Rice

4,180

佐賀県産ホシユタカと干し貝柱 黒富士農場卵の黄金炒飯

### 京都火鴨絲葱油麵

Kyoto Duck Broth Noodle

4,180

Shredded Barbecued Kyoto Duck and Kujyo Leek

京鴨と九条葱 京鴨出汁の香港細麵

### 錦上添花

SENSE Superior Soup with Hong Kong Noodle

4,180

錦上添花 頂湯香港麵

### 雪蟹鮮蝦雲吞麵

Noodle Soup with Snow Crab and Shrimp Wonton

4,180

蝦子と黄韭の香港雲吞麵

 Gluten Free  Vegan  Vegetarian  Lactose Free

 グルテンフリー  ビーガン  ベジタリアン  ラクトースフリー

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% 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 15%のサービス料を申し受けます。

## DESSERT 甜品

### 今古杏仁甜蜜

蜜糖鮮磨杏仁荳腐拼百合干蓮子杏仁茶

Modern & Classic Almond Pudding in Two-ways

Honey Syrup / Almond Soup with Lotus Seed

1,760

今と昔の杏仁豆腐

杏仁豆腐と蓮の実入り杏仁茶

### 文華香芒果布甸

Mango Pudding

1,760

マンゴープリン

### 當紅蜜香鮮西瓜露

Watermelon Purée with Lemon Jelly and Mint Flavoured Kiwi Sauce

2,640

すいかピュレ 檸檬ジュレ キウイとミントのソース

### “甜”仏跳牆

東方木瓜燉雪蛤燕窩龜冷膏

Hong Kong Style Sweet Soup

with Papaya, Swallow's Nest, Turtle Jelly and Oriental Fruit

4,180

糖水の仏跳牆 パパイア 燕の巣 雪蛤 雪蓮子

雪耳とオリエンタルフルーツのスイートスープ

 Gluten Free  Vegan  Vegetarian  Lactose Free

 グルテンフリー  ビーガン  ベジタリアン  ラクトースフリー

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% 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 15%のサービス料を申し受けます。

SENSE

CANTONESE DINING

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% 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 15%のサービス料を申し受けます。