

コ チ ヨ ウ カ

蝴蝶花

Fringed Iris Course

12,000 yen

如意銘銘小碟

Xin Xiang Gang Assorted Appetizer

季節の旬の素材と広東風焼き物入り盛り合わせ前菜

菜膽山藥鷄炖鳳尾翅

Double boiled shark fins in chicken with Chinese yam and green

“8時間仕込み”中国野菜×長芋×鶏肉×フカヒレ入り

極上蒸しスープ

泰汁芝士焗明蝦球

Baked prawn in cheese with Thailand chili sweet sauce

大海老の特製チーズオープン焼き タイ式スイートチリソース

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

梅菜肉末蒸娃娃菜

Steamed mini Chinese cabbage and dried preserved vegetable in soy sauce

中国のお漬物×そぼろ入り娃娃菜(ベビー白菜)の蒸し物

豉汁肉排腊腸煲仔飯

Pork meat and Chinese sausage in Claypot rice

“ミニ土鍋仕立て”豚肉×中国ソーセージ入り“ポウチャイファン”

特式精美甜品

Hong Kong dessert

新香港マスター点心師特選 手作り香港デザート

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴します。

ホウセンカ

鳳仙花

Balsam Course

17,000 yen

如意銘銘小碟

Xin Xiang Gang Assorted Appetizer

“新香港”マスター焼味師自家製 広東式焼き物と季節の旬の素材入り
“特製盛り合わせ前菜”

菜膽鮮鮑鶏炖鮑翅

Double-boiled shark fins soup in Abalone and chicken

“8時間仕込み”中国野菜×アワビ×鶏肉×フカヒレ姿入り極上蒸しスープ

XO醬炒象拔蚌

Wok-fried geoduck and green in XO sauce

愛知県産活けミル貝の秘製XO醬炒め

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

白灼和牛片

Boiled wagyu beef in soy sauce

黒毛和牛×緑野菜の湯引き 葱の香り高い特製ソース

鮑汁香煎糯米鶏

Pan-fried glutinous rice chicken in Abalone sauce

干し貝柱入り五目ちまきの煎り焼き 濃厚あわびソース

特式精美甜品

Hong Kong dessert

新香港マスター点心師特選 手作り香港デザート

ライラック

紫丁香花

Lilac Course

23,000 yen

羊城燒味小碟

Xin Xiang Gang barbecue Assorted Appetizer

“新香港”マスター焼味師自家製
広東式焼き物×季節の旬の素材入り特製“盛り合わせ前菜”

沙窩鷄煲鮑翅

Shark fins soup in chicken and green hot pot style

“土鍋仕立て”気仙沼産フカヒレ姿×中国ハム×鶏×中国野菜入り
“濃厚鶏白湯”スープ煮

蒜香魚子銀絲蒸皇帝蝦

Steamed king prawn and tobiko with garlic soy sauce

天然皇帝海老×中国春雨のガーリック風味強火蒸し 特製ソース

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

黒松露山薬炒A5和牛粒

Wok-fried A5 wagyu beef and Chinese yam in truffle sauce

A5黒毛和牛×長芋の炒め

トリュフソース

芝士蟹肉炆河粉

Braised crab meat in cheese sauce with Kishimen

蟹肉入り煮込みきしめん 香港式チーズソース

特式精美甜品

Hong Kong dessert

新香港マスター点心師特選 手作り香港デザート

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴します。

ローズ
玫瑰花

Rose Course

28,500 yen

新香港錦繡燒味小碟

Xin Xiang Gang barbecue Assorted Appetizer

“新香港”マスター焼味師自家製 広東式焼き物×季節の旬の素材入り
特製“盛り合わせ前菜”

碧緑百花羊肚菌烩鮑翅

Braised paichi soup in morels with shrimp mince and green

海老すり身詰めモリーユ茸×気仙沼産吉切鮫乾燥尾鰭の姿煮込み
広東式ブラウンスープ

黒松露醬龍蝦球 配 七彩菠蘿蝦丸

Wok-fried lobster with green in truffle sauce & Deep-fried shrimp ball in pineapple

活けロブスターの強火炒め トリュフソース & パイン入り
彩り海老すり身団子の揚げ物

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

焼汁A5和牛柳

Pan-fried A5 fillet in barbecue sauce

A5黒毛和牛フィレの煎り焼き 香港式BBQソース

欖菜松子帶子炒飯

Fried rice in scallops and olives vegetable with pine nut

チャイニーズオリーブ×松の実×ホタテ貝入り炒飯

特式精美甜品

Hong Kong dessert

新香港マスター点心師特選 手作り香港デザート

ジャスミン

茉莉花

Jasmine Course

36,000 yen

鴻運銘銘彩小碟

Xin Xiang Gang Assorted Appetizer

“新香港”マスター焼味師自家製

広東式焼き物旬と季節の旬の素材入り特製“盛り合わせ前菜”

紅焼蟹肉烩鮑翅

Braised paichi soup in crab meat with green

“広東リッチスープ”の蟹肉×気仙沼産吉切鮫乾燥尾鱸の煮込み
ブラウンスープ

碧緑蠔皇花膠澳州鮮鮑

Braised Australia Abalone and fish maw in oyster sauce

オーストラリア産アワビ×乾燥魚の浮き袋の煮込み
芳醇オイスターソース

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

蒜香荔芋紅魚子蒸龍蝦球

Steamed lobster and tobiko in garlic soy sauce

活けロブスター×タロイモ×トビ子のガーリック風味強火蒸し
特製ソース

焼汁A5和牛粒炒飯

Fried rice in A5 wagyu beef and barbecue sauce

A5黒毛和牛入り炒飯 香港式BBQソース

特式精美甜品

Hong Kong dessert

新香港マスター点心師特選 手作り香港デザート

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴します。

ヒマワリ

向日葵

Sunflower Course

40,000 yen

喜慶銘銘彩小碟

Xin Xiang Gang Assorted Appetizer

“新香港”マスター焼味師自家製
広東式焼き物と季節の旬の素材入り特製“盛り合わせ前菜”

乾撈蟹肉金勾翅

Wok-fried tiger shark fins and crab meat and soup

タイガーシャークの炒め煮“広東リッチスープ”添え

山汁龍蝦球

Deep-fried lobster in mayonnaise and fresh fruit

活けロブスターの揚げ物×フレッシュフルーツ入り

特製マヨネーズソース

名物鵝肝北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck in foie gras

名物フォアグラ入り窯焼き北京ダック

碧緑蠔皇25頭乾鮑

Braised 25 head dried Abalone in oyster sauce and green

25頭乾燥アワビの煮込み×緑野菜 芳醇オイスターソース

乾貝杞子帶子蛋白炒飯

Fried rice in egg whites and scallops and dried scallops in wolf berry

干し貝柱×クコの実×ホタテ貝入り白い炒飯

特式精美甜品 配 中國菓子

Special Hong Kong dessert & Chinese pastry

新香港マスター点心師特選 手作り香港デザート 中国式お菓子

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴します。