

北京ダックフェアディナーコース

ローズ

## 玫瑰花

Rose Course

28,500yen (税込)

### 新香港明爐燒味小碟

Barbecue Assorted appetizer

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

### 菜膽乾貝春筍炖鮑翅

Double boiled shark fins soup in bamboo and dried scallops with green

“8時間仕込み”中国野菜×干し貝柱×春竹の子×フカヒレ姿入り  
極上蒸しスープ

### 香煎茄子豉汁龍蝦球

Wok-fried lobster and egg plant in balck bean sauce

ロブスター×茄子の煎り焼き 豆豉ソース

### 名物北京片皮鴨二食

北京片皮鴨卷・黒魚子吐司片皮鴨

Whole roasted two kind Beijing duck  
(Beijing duck roll , Caviar and Toast beijing duck)

名物窯焼き北京ダック 二種類の食べ比べ  
(オリジナル味噌×カオヤーピン・キャビア×吐司)

### 土魷鴨粒鮑魚撈飯

Fried rice in dried squid and duck with abalone

乾燥イカ×鴨肉×アワビ入り“ローハン”

### 特色精美甜品

Hong Kong dessert

新香港マスター点心師特選 手作り香港デザート

コ チ ヨ ウ カ

# 蝴蝶花

Fringed Iris Course

12,000yen (税込)

## 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

## 牛油果蟹肉魚翅羹

shark fins soup in crab meat and avocado

“広東リッチスープ”のアボガド×蟹肉入りフカヒレスープ

## 黒松露醬炒蝦球

Wok-fried prawn in truffle sauce and green

大海老の秘製トリュフ醬強火炒め

## 名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

## 乾焼脆皮花釀帶子

Deep-fried cuttlefish glue and scallops in chili sauce

ホタテ貝入りイカすり身の揚げ物 四川式チリソース

## 香蒜毛豆叉焼粒炒飯

Fried rice in barbecue pork and edamame in garlic

窯焼きチャーシュー×枝豆入りガーリック炒飯

## 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

ホ ウ セ ン カ

# 鳳仙花

Balsam Course

17,000yen (税込)

## 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”

## 黄湯花膠鶏鮑翅

Braised paichi yellow thick soup with fish maw and chicken hot pot style

“土鍋仕立て”仕立て 乾燥魚の浮き袋×鶏肉×フカヒレ姿の  
“濃厚イエロースープ”

## 法式焗開邊皇帝蝦

Baked king prawn in thyme cream sauce

天然皇帝大海老のオーブン焼き 香港式クリームソース

## 名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

## 泰汁脆皮A5和牛條

Deep-fried A5 filet in sweet chili sauce

A5黒毛和牛フィレの揚げ物 タイランド風味ソース

## 鮑汁菌菇海鮮撈飯

Seafoods fried rice in mushroom and abalone sauce

キノコ入り海鮮“ロウハン” 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

23,000yen (税込)

## 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”

## 菜膽竹笙花膠炖鮑翅

Double boiled shark fins soup in shiitake mushroom and bamboo fungus in green

“8時間仕込み”中国野菜×キノガサタケ×花椎茸×フカヒレ姿入り

極上蒸しスープ

## 酥炸荔芋蟹盒

Deep-fried taro dumpling in crab meat and mayonnaise

蟹肉入りタロイモ衣の変わり揚げ

## 名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

## 蠔皇鮮鮑冬筍鮮腐卷

Braised Abalone and shrimp mince tofu skin roll

アワビ×海老すり身×竹の子の湯葉包み

芳醇オイスターソース

## 黒松露肉末炒飯

Fried rice in pork meat and truffle sauce

豚肉そぼろ入り秘製トリュフ醬炒飯

## 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

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴します。

ジャスミン

# 茉莉花

Jasmine Course

36,000yen (税込)

## 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”

## 碧緑上海風烩鮑翅

Braised paichi soup shanghai style

気仙沼産吉切鮫乾燥尾鰭の上海風煮込み

緑野菜添え

## 魚子金銀蒸龍蝦球

Steamed lobster in garlic sauce and tobiko

ロブスター×トビ子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

## 香煎焼汁A5和牛排

Pan-fried A5 wagyu fillet in barbecue sauce

A5黒毛和牛シャトーブリアンのステーキ

香港式BBQソース

## XO醬菜粒帶子松子炒飯

Fried rice in scallops and vegetable with pine nut in XO sauce

ホタテ貝×緑野菜×松の実入り秘製XO醬炒飯

## 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

ヒマワリ

# 向日葵

Sunflower Course

40,000yen (税込)

## 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”

## 黄湯皇帝蟹金勾翅

Shark fins yellow thick soup in king crab meat

“8時間仕込み”×タラバガニ×タイガーシャークのフカヒレ  
濃厚イエロースープ

## 乾焼茄子龍蝦

Braised lobster with egg plant in chili sauce

ロブスター×茄子 四川式チリソース

## 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

## 碧緑蠔皇花膠鮮鮑

Braised fish maw and Abalone in oyster sauce

乾燥魚の浮き袋×アワビの煮込み 芳醇オイスターソース

## 蒜香A5和牛粒炒飯

fried rice in A5 wagyu and garlic

A5和牛フィレ入りガーリック炒飯

## 特式官燕精美甜品

Hong Kong Dessert in bird nest

新香港マスター点心師特選 つばめの巣入り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。

“新香港グランシェフ”特選

## 新香港料理長おまかせコース

50,000yen(税込)～

※3日前のご予約をお願い致します。

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴します。

満漢全席の調理も経験し、数々の輝かしい実績を持つ当店の料理長  
ジャッキー ラムによる、スペシャルなコースのご予約も承ります。  
旬の最高級食材を惜しみなく使用し、その時々のもっとも美味しい味わい  
を引き出します。メニューは季節ごとに変わり、その瞬間だけの特別  
な一皿をご提供。素材の持ち味を最大限に生かした繊細かつ豪華な  
料理の数々が、至福のひとときを演出します。贅を尽くした極上の中華  
を、料理長おまかせのスタイルでお楽しみください。