

北京ダックフェアーディナーコース

ロー ズ

玫瑰花

Rose Course

28,500 yen(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

トウヂ
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)

土魠鴨粒鮑魚撈飯

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

12,000 yen(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

“広東リッヂスープ”のアボガド×蟹肉入りフカヒレスープ

黒松露醤炒蝦球

Wok-fried prawn in truffle sauce and green

大海老の秘製トリュフ醤強火炒め

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

乾燒脆皮花釀帶子

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

香蒜毛豆叉燒粒炒飯

Fried rice in barbecue pork and edamame in garlic

窯焼きチャーシュウ×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

17,000 yen(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”

黃湯花膠鷄鮑翅

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

23,000 yen(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×キヌガサタケ×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

黑松露肉末炒飯

Fried rice in pork meat and truffle sauce

豚肉そぼろ入り秘製トリュフ醤炒飯

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(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”

碧綠上海風焫鮑翅

Braised paichi soup shanghai style

氣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

香煎燒汁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B B Qソース

XO醤菜粒帶子松子炒飯

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醤炒飯

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

40,000 yen (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

乾燒茄子龍蝦

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

碧綠蠔皇花膠鮮鮑

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

“新香港グランシェフ”特選

新香港料理長おまかせコース

50,000 yen (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、その時々の最も美味しい味わい
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。