

ランチコース

キギク

# 黄菊花

Huangiu Hua Lunch Course

6,000yen

## 精美四色彩小碟

Four kinds Assorted of Appetizer

季節の旬の素材 × 広東風焼き物入り

“四種盛り合わせ前菜”

## 三種蒸點心

上素齋粉果・蟹皇鮮蝦魚翅餃・鮑汁鮮腐鶏肉卷

Three kinds of steamed Dim Sum

(Steamed vegetable dumpling, Steamed shrimp sui mai in shark fins, Steamed chicken bean crud skin roll in abalone sauce)

三種類の手包み蒸し物飲茶 盛り合わせ

(潮州式精進蒸し餃子・フカヒレ入り広東式シュウマイ・鶏肉の湯葉包み 濃厚あわびソース)

## 毎日靚例湯

Today's Daily soup

“8時間仕込み”新香港料理長おすすめ身体にやさしい

“本日の蒸しスープ”

## 煎炸點心二種

香煎芝麻叉燒包・煎炸鮮蝦韭菜餅

Pan-fried and deep-fried two kinds Dim Sum

(Pan-fried barbecue pork ban in sesame, Pan-fried shrimp and Chinese chives dumpling)

二種類の自家製 焼き物・揚げ物 飲茶の盛り合わせ

(ゴマ香る窯焼きチャーシュー入り焼き饅頭・ニラと海老の煎り焼きもち)

## 鮮蝦蒸腸粉

Steamed shrimp rice roll in soy sauce

滑らか蒸しな海老入りライスクレープ 特製ソース

## 點心師傅介紹式甜品

Dim sum chef recommend dessert

新香港マスター点心師特選 手作り香港デザート

特撰飲茶ランチコース

グラジオス

# 劍蘭花

Tokusen Yin Cha Lunch Course Gladiolus

8,500yen

## 銘銘彩小碟

Assorted of Appetizer

季節の旬の素材×広東風焼き物入り  
“特製盛り合わせ前菜”

## 両色蒸點心

魚子墨魚燒賣・鳳城蝦餃

Two kinds of steamed Dim Sum

(Steamed cuttlefish sui mai in fish roe・Steamed shrimp dumpling)

二種の手包み蒸し物飲茶

(トビ子のセイカシュウマイ・新香港“海老入り蒸し餃子”)

## 菜膽魚翅雙色餃子湯

Steamed shark fins soup in shrimp dumpling and pork dumpling

“8時間仕込み”中国野菜×フカヒレ×豚肉あんと海老あん  
二種類の“手包みスープ餃子”

## 名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

## 點心師傅介紹兩種焗煎點心

香炸蘿白絲酥角・脆皮鶏肉鮮蝦春卷

Dim Sum chef recommend two kinds baked and Pan-fried Dim Sum

(Deep fried shredded radish crisp, Spring roll in chicken)

新香港マスター点心師特選 二種類の自家製揚げ物 飲茶の盛り合わせ  
(大根入り一口パイ・鶏肉と海老入り揚げ春巻き)

## XO醬炒蝦米腸粉

Wok-fried dried shrimp rice roll in XO sauce

秘製XO醬風味の香ばしい焼きライスクレープ

## 點心師傅介紹甜品糖水

Dim sum chef recommend dessert

新香港マスター点心師特選 手作り香港デザート

プレミアムランチコース

コ チ ョ 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ブン焼き 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

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