

北京ダックフェアーランチコース

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

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

ランチコース

キ ギ ク

黃菊花

Huangiu Hua Lunch Course

6,000 yen(税込)

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

新香港“小籠包”・魚子蝦肉燒賣・鳳城鮮蝦餃

Three kinds of steamed Dim Sum

(Steamed xiaolongbao “Xin Xiang Gang” style , Steamed sui mai in shrimp and tobiko ,
Steamed shrimp dumpling)

三種類の手包み蒸し物飲茶の盛り合わせ

(名物新香港“小籠包”・トビ子のせ海老シュウマイ・本格海老入り蒸し餃子)

毎日覗例湯

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

酥皮焗海鮮芝士撻・家鄉咸水角

Pan-fried and deep-fried two kinds Dim Sum

(Baked seafood and cheese tart , Deep-fried meat dumpling)

二種類の自家製 焼き物・揚げ物 飲茶の盛り合わせ

(海鮮入り一口タルト・豚肉入り変わり揚げ餃子)

迷你糯米鷄

Steamed chicken and glutinous rice with lotus Leaf

ハスの葉香る干し貝柱と鷄入り五目ちまき

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

特撰飲茶ランチコース

グラジオラス

劍蘭花

Tokusen Yin Cha Lunch Course Gladiolus

8,500 yen(税込)

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”

兩色蒸點心

蒸蟹粉菜肉餃・帶子鮮蝦餃

Two kinds of steamed Dim Sum

(Steamed pork meat and hairy crab dumpling, Steamed scallops and shrimp dumpling)

二種の手包み蒸し物飲茶

(上海蟹味噌入り豚肉の蒸し餃子・ホタテ入り海老蒸し餃子)

魚翅黃湯墨汁小籠包

Braised shark fins yellow soup in squid ink seafoods Xiao Long Bao

“濃厚イエロースープ”仕立て フカヒレ入り海鮮イカスミ小籠包

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

香煎鮮蝦腐皮卷・香焗酥皮叉燒酥

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

(Pan-fried shrimp tofu skin roll, Baked barbecue pork pastry)

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

(海老すり身の湯葉包み湯葉包み煎り焼き・窯焼きチャーシュウ入り一口パイ)

豉汁肉排蒸腸粉

Steamed rice roll in pork and black bean

トウチ

滑らかな豆豉風味豚肉入り蒸しライスクレープ

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 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

“広東リッチスープ”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

エクセレントランチコース

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

“新香港マスター點心師”推薦
香港式飲茶點心オススメコース

30,000 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。