

北京ダックフェアランチコース

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

ランチコース

キギク

# 黄菊花

Huangiu Hua Lunch Course

6,000yen (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

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鶏入り五目ちまき

## 點心師傅介紹甜品糖水

Dim sum chef recommend dessert

新香港マスター點心師特選 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 (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”

### 両色蒸點心

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

(上海蟹味嚙入り豚肉の蒸し餃子・ホタテ入り海老蒸し餃子)

### 魚翅黄湯墨汁小籠包

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・窯焼きチャーシュー入り一口パイ)

### 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

12,000yen (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

エクセレントランチコース

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

“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

30,000yen(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。