

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 × 広東風焼き物入り“特製盛り合わせ前菜”

菜膽松茸鷄炖鳳尾翅

Double-boiled shark fins soup in Matsutake and chicken with green

“8時間仕込み”中国野菜 × 松茸 × 鶏 × フカヒレ入り
極上蒸しスープ

冬菜豆腐蒸鮮魚

Steamed fish with tofu and preserved mustard vegetable in soy sauce

ドンツアイ

鮮魚 × 豆腐の冬菜風味蒸し物 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

避風塘釀百花帶子

Deep-fried scallops with shrimp paste Bi Feng Tang style

海老すり身詰めホタテ貝の揚げ物

スペイシーガーリックパウダー

澳門炒飯

Fried rice Macau style

マカオ式炒飯

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

15,000 yen (税込)

新香港銘銘彩小碟

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”

泉水肉汁羊肚菌遼参石斑魚片湯

Mineral water soup with grouper fillet and sea cucumber and morel mushroom in meat broth

モリーユ茸×国産乾燥ナマコ×ハタの極上澄ましスープ

黃湯魚子竹笙明蝦球

Steamed shrimp bun with bamboo fungus and fish roe in golden broth

トビ子×キヌガサタケ×海老の蒸し物 濃厚イエローソース仕立て

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

乾燒脆皮花枝釀帶子

Deep-fried cuttle fish with scallops in chili sauce

イカすり身×ホタテ貝の揚げ物 四川式チリソース

乾炒銀牙韭黃鷄條河粉

Stir-fried noodle in chicken and sprouts yellow chives

銀芽もやし×黄ニラ×鶏肉入り

香港式炒めきしめん

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

20,000 yen (税込)

羊城焼味小碟

Cold Assorted and barbecue 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”

蟹肉入南瓜鳳尾翅

Shark fins soup in crab meat and pumpkin

“広東リッチスープ”の蟹肉×フカヒレ入り

パンプキンポタージュ

黒醋香炸百花釀遼参

Deep-fried sea cucumber stuffed with shrimp paste in black vinegar sauce

国産乾燥ナマコ×海老入り身の揚げ物

江蘇省産“鎮江香酢”のソース

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

蒜香銀絲蒸石斑魚

Steamed Grouper in garlic vermicelli in soy sauce

ハタの切り身×中国春雨のガーリック風味強火蒸し

特製ソース

黑椒A5焼味汁和牛粒炒飯

Fried rice in A5 Wagyu beef in barbecue sauce and black pepper

黒胡椒香るA5黒毛和牛入り香港式B B Q 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

スイセン

水仙花

Narcissus Course

25,000 yen (税込)

錦繡銘銘彩小碟

Cold 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”

黃湯花膠鷄絲炆鮑翅

Braised shark fins soup with shredded chicken and fish maw in yellow broth

“8時間仕込み”乾燥魚の浮き袋×鶏細切り×フカヒレ姿入り

濃厚イエロースープ

香煎百花釀蟹鉗 配 蟹粉忌廉汁

Crab claws stiffed with shrimp paste in crab roe cream sauce

カニ爪×海老すり身の煎り焼き

蟹味噌入りクリームソース

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

文火燶和牛 配 山藥汁

Braised Wagyu beef with Chinese yam sauce

黒毛和牛の煮物 長芋のソース

鮑汁釀遼參球炒飯

Fried rice with sea cucumber with pork meat in abalone sauce

国産乾燥ナマコ×肉餡

濃厚あわびソースのあんかけ炒飯

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

プレミアム上海蟹コース

ローズ

玫瑰花

Premium Hairy crab Course Rose

30,000 yen(税込)

秋菊醉蟹銘銘小碟

Seasonal wine preserved hairy crab Assorted Appetizer

秘製“酔っ払い上海蟹”×自家製 広東式BBQ入り特製

“盛り合わせ前菜”

蟹粉花膠燄鮑翅

Braised paichi in Hairy crab soup with fish maw

乾燥魚の浮き袋×気仙沼産吉切鮫の

“上海蟹味噌”フカヒレ姿煮

蟹粉金栗炒蝦球象拔蚌

Wok-fried prawn and geoduck in chestnuts with Hairy crab

大海老×ミル貝×栗の

上海蟹味噌入り強火炒め

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

清蒸大閘蟹

Steamed Hairy crab

特選“上海蟹の姿蒸し”特製ジンジャーティー

禿黃油蟹粉煲仔飯

Claypot Rice with Hairy Crab Roe

“土鍋仕立て”上海蟹入り“ポウチャイファン”

港式精美甜品

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

35,000 yen (税込)

喜慶銘銘彩小碟

Cold 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”

鮑参肚絲烩鮑翅

Braised paichi soup in fish maw and abalone with sea cucumber

“アワビ×国産乾燥ナマコ×乾燥魚の浮き袋”

三種珍味の細切り入り大きな気仙沼産吉切鮫乾燥尾鰭の煮込み

蟹粉龍蝦炒鮮奶

Sautéed lobster with hairy crab and milk

ロブスターの蟹味噌入りクリーミーなミルク炒め

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

香煎黑松露醤A5和牛

Pan-fried A5 Wagyu fillet with black truffle sauce

A5黒毛和牛フィレのステーキ

香り高いトリュフソース

乾貝帶子蛋白炒飯

Fried rice in scallops and dried scallops and egg white

ホタテ貝×干し貝柱入り白い炒飯

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)

吉祥銘銘彩小碟

Cold 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”

碧緑上海風焰鮑翅

Braised Paichi in Shanghai style

大きな氣仙沼産吉切鮫乾燥尾鰭の上海風煮込み
緑野菜添え

蒜香銀絲蒸龍蝦球

Steamed lobster with garlic and vermicelli in soy sauce

ロブスター×中国春雨のガーリック風味強火蒸し
特製ソース

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

燒汁鮮鮑海參A5和牛包

Braised A5 Wagyu with abalone and sea cucumber in barbecue sauce

“アワビ×国産乾燥ナマコの煮込み”のA5黒毛和牛包み焼き
香港式B B Qソース

海胆乾貝蟹肉炒飯

Fried rice in urchin and dried scallops with crab meat

雲丹×干し貝柱×蟹肉入り炒飯

特式精美甜品 配 酥食

Hong Kong Dessert and Pastry

新香港マスター点心師特選

手作り香港デザート×中國菓子