

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“特製盛り合わせ前菜”

三種蒸點心

南瓜鮮蝦粉果・菜肉蒸餃子・蟹皇燒賣

Three kinds of steamed Dim Sum

(Steamed pumpkin and shrimp dumpling, Steamed pork and vegetable dumpling,
Steamed shumai with crab roe)

三種類の手包み蒸し物 飲茶の盛り合わせ

(パンプキン入り海老蒸し餃子・野菜入り豚肉蒸し餃子・新香港“シュウマイ”)

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

香煎鮮蝦腐皮卷・脆皮三絲鷄春卷

Deep-fried and pan-fried two kinds Dim Sum

(Pan-fried tofu skin Shrimp roll, Crispy shredded chicken)

二種類の自家製 揚げ物 焼き物 飲茶の盛り合わせ

(海老すり身の湯葉包み煎り焼き・香港式鶏肉入り春巻き)

豉汁肉排蒸飯

Steamed rice with pork ribs in black bean sauce

トウチ

香港式豆豉風味豚肉のミニ蒸しご飯

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

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴します。

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

菜苗鮮蝦餃・魚子帶子燒賣

Two kinds of steamed Dim Sum

(Steamed shrimp dumpling with vegetable, Steamed shumai with scallops and fish roe)

二種類の手包み蒸し物飲茶

(野菜入り海老蒸し餃子・トビ子のセホタテ入りシュウマイ)

菜膽蟹肉魚翅灌湯餃

Steamed soup dumpling with shark fins crab meat and green

“8時間仕込み”中国野菜×蟹肉×フカヒレ入り

“手包みスープ餃子”[大]

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

點心師傅介紹兩種煎炸點心

香煎芝麻蝦肉粟米包・脆皮紅米蝦腸粉

Dim Sum chef recommend two kinds Deep-fried and Baked Dim sum

(Pan-fried sesame shrimp and sweet corn bun, Deep-fried crispy red rice roll with shrimp)

新香港マスター点心師特選 二種類の自家製 焼き物 揚げ物 飲茶の盛り合わせ
(ゴマ香るコーン入り海老煎り焼き饅頭・海老入り赤米ライスクレープの変わり揚げ)

鮑汁雲吞燜河粉

Braised noodle and Wontons in abalone sauce

濃厚あわびソースの香港式ワンタン入り煮込みきしめん

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

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴します。

特撰 上海蟹ランチコース

モ ク ラ ン

木蘭花

Premium Hairy crab Lunch Course Mu Lan Hua

12,000yen (税込)

秋菊時令銘銘菜小碟

Seasonal Assorted Appetizer

旬の素材×自家製広東式BBQ入り特製“三種盛り合わせ前菜”

點心師傅介紹“優質”雙色蟹粉蒸煎點心

“極上”蟹粉小籠包・香煎蟹粉鮮蝦餃子

Dim Sum chef recommend two kinds“Premium”of Hairy crab Dim Sum
(Extra steamed hairy crab xiaolongbao , Pan-fried Hairy crab shrimp Dumpling)

新香港マスター點心師特選 二種類の“プレミアム”手包み上海蟹飲茶點心の盛り合わせ
(“極上”上海蟹の小籠包・上海蟹入り焼き海老餃子)

蟹粉魚翅石榴球

Shark fin soup in bean curd skin in Hairy crab and enoki

上海蟹×エノキ茸×フカヒレの湯葉包みスープ

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

白灼時令蔬菜

Boiled Seasoning vegetable in soy sauce

季節の中国野菜の湯引き 特製ソース

蟹粉菌菇炒飯

Fried rice in Hairy crab and mushroom

上海蟹×キノコの炒飯

特式精美甜品

Hong Kong dessert

新香港マスター點心師特選 手作り香港デザート

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴します。

選べる飲茶ランチコース

フ ヨ ウ

芙蓉花

Prefix Yin Cha Lunch Course Fu Rong Hua

17,000yen (税込)

新香港銘銘小碟

Xin Xiang Gang Assorted Appetizer

季節の旬の素材と広東風焼き物入り

“特製盛り合わせ前菜”

官燕灌湯餃 [大]

Steamed bird nest soup seafood dumpling in green

“8時間仕込み”中国野菜×ツバメの巣入り

“手包みスープ餃子”[大]

請從點心菜單中選擇四種菜

Please choose 4 items from the Dim Sum menu

“特選”飲茶点心メニューの中より

好きなお料理を“4種類”お選びください。

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

沙窩鳳尾翅撈飯

Hot rise in shark fin and vegetable

“土鍋仕立て”気仙沼産フカヒレ濃厚あわびソース煮込み

あんかけ“ロウハン”

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

中國果子 配 咖啡

Chinese pastry & Coffee

中国式お菓子 コーヒー

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴します。

プレミアム上海蟹コース

ローズ

玫瑰花

Premium Hairy crab Course Rose

30,000yen (税込)

秋菊酔蟹銘銘小碟

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”

蟹粉花膠烩鮑翅

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

禿黄油蟹粉煲仔飯

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

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴します。