

ランチコース

キ ギ ク

# 黄菊花

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“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

香煎鮮蝦腐皮卷・脆皮三絲鶏春卷

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

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・トビ子のせ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)

## 鮑汁雲呑燜河粉

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

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

12,000 yen(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)

新香港マスター点心師特選 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。

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

17,000 yen(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]

## 請從點心菜单中選擇四種菜

Please choose 4 items from the Dim Sum menu

“特選”飲茶点心メニューの中より

お好きなお料理を“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 rice 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

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”

## 蟹粉花膠燴鮑翅

Braised paichi in Hairy crab soup with fish maw

乾燥魚の浮き袋×氣仙沼産吉切鮫の

“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

## 秃黃油蟹粉煲仔飯

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

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴します。