

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

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 HairyCrab 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

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

鳳凰城鮮蝦餃・新香港“小籠包”・蠔皇鮮竹卷

Three kinds of steamed Dim Sum

(Steamed shrimp dumpling, Steamed xiaolongbao “Xin Xiang Gang” style, Steamed pork and shrimp bean curd skin roll in oyster sauce)

三種類の手包み蒸し物飲茶の盛り合わせ

(新香港“海老蒸し餃子”・新香港“小籠包”・豚肉 海老の湯葉包み オイスターソース)

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”

煎焗點心二種

芝士海鮮春卷・香煎菜肉餃子

Pan-fried & Deep-fried two kinds Dim Sum

(Pan-fried pork and vegetable dumpling, Cheese seafoods spring roll)

二種類の自家製 焼き物 揚げ物 飲茶の盛り合わせ

(野菜入り豚肉焼き餃子・海老入りチーズ春巻き)

鮮蝦蒸腸粉

Steamed rice noodle rolls with shrimp

滑らかな海老のライスクレープ

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

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

蟹皇燒賣・蝦肉栗米包

Two kinds of steamed Dim Sum

(Steamed crab roe sui mai, Steamed shrimp and sweet corn bun)

二種類の手包み蒸し物飲茶の盛り合わせ

(蟹味噌のせ広東式シュウマイ・コーン入り海老饅頭)

菜膽魚翅雙色餃湯“碧綠菜肉餃”“墨汁海鮮餃”

Double colored dumpling shark fins soup with vegetable

“広東リッチスープ”のフカヒレ×肉野菜翡翠餃子×海鮮イカスミ餃子入り

手包み二色スープ餃子

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

兩種煎焗點心

香煎鮮腐皮卷・五香果仁酥角

Pan-fried & Baked two kinds Dim Sum

(Pan-fried shrimp in bean curd skin roll, Baked puff pastries with five spice mixed nuts)

二種類の自家製 焼き物 ベイクド 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・色々ナッツの香港式一口パイ)

鮑汁香煎糯米雞

Pan-fried glutinous rice chicken with abalone sauce

干し貝柱入り五目ちまきの煎り焼き 濃厚あわびソース

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

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

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 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