

コ チ ョ ウ カ

蝴蝶花

Fringed Iris Course

12,000yen (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”

菜膽竹笙遼参炖鶏

Double boiled chicken soup in bamboo pith and sea cucumber

“8時間仕込み”中国野菜×キノガサタケ×国産乾燥ナマコ×鶏入り極上蒸しスープ

金銀蒜粉絲蒸鮮魚

Steamed fresh fish with vermicelli and garlic sauce

鮮魚の切り身×中国春雨のガーリック風味強火蒸し

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

川式蘿白炆牛面肉

Braised Beef brisket and radish Sichuan style

四川式大根×牛ホホ肉の煮込み

四季豆欖菜肉末炒飯

Fried rice with minced meat green beans and leafy vegetable

インゲン豆×からし菜とオリーブのオイル漬け×肉そぼろ入り炒飯

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

15,000yen (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”

羊肚菌銀耳鶏炖鮮鮑

Double boiled chicken soup with morel, white fungus and abalone

“8時間仕込み”モリーユ茸×白キクラゲ×鶏×あわび入り極上蒸しスープ

焼汁烤雪魚塊

Grilled Cod Chunks with barbecue sauce

鱈の切り身のグリル 香港式BBQソース

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

XO醬蒸鮮竹牛肉餅

XO sauce steamed beef patty with tofu skin

湯葉×牛肉の広東式蒸しハンバーグ 秘製XO醬ソース

籠仔腊腸蝦米糯米飯

Steamed sticky rice with Chinese sausage and dried scallops in mini bamboo basket

香港式中国ソーセージ×干し海老入りミニ蒸籠蒸しおこわ

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

20,000yen (税込)

羊城焼味小碟

Xin Xiang Gang barbecue 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”

蟹肉海苔烩鮑翅

Shark fins soup in crab meat and seaweed

蟹肉×アオサ海苔入りフカヒレ姿の煮込み

芥末醬皇帝蝦

King prawn with wasabi sauce

天然“皇帝海老”

ワサビマヨネーズソース

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

清湯澳州牛面肉

Clear soup with Australian beef brisket

オーストラリア産牛ホホ肉のあっさり煮込みスープ

帶子叉焼粒炒飯

Fried rice with scallops and BBQ pork

ホタテ貝×窯焼きチャーシュー入り炒飯

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。

スイセン

水仙花

Narcissus Course

25,000yen (税込)

新香港錦繡彩小碟

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”

菜膽鮮鮑炖鮑翅

Double boiled shark fins soup in abalone

“8時間仕込み”中国野菜×あわび×フカヒレ姿入り

極上蒸しスープ

芝士焗開邊皇帝蝦

Baked king prawn in cheese sauce

天然“皇帝海老”のオーブン焼き 特製チーズソース

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

麻醬汁白灼和牛片

Poached Wagyu beef slices with sesame sauce

黒毛和牛の湯引き ゴマの香り高い麻醬汁

金銀蛋帶子炒飯

Fried rice in scallops and salt egg, preserved egg

塩玉子の黄身・皮蛋×ホタテ貝入り炒飯

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。

ローズ

玫瑰花

Rose Course

30,000yen (税込)

喜慶銘銘小碟

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”

黒松露濃湯烩鮑翅

Braised shark fins thick black truffle soup and green

“8時間仕込み”トリュフ×フカヒレ姿の濃厚スープ煮込み

百花釀羊肚菌烩鮮鮑

Braised abalone with morel stuffed with shrimp paste in oyster sauce

モリーユ茸の海老すり身詰め×あわびの煮込み

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

黒醋脆皮A5和牛

Crispy A5 Wagyu fillet with black vinegar

パリ皮衣のA5黒毛和牛フィレ 黒酢のソース

XO醬鷄條炒河粉

Stir fried Kishimen noodle with chicken strips in XO sauce

香港式鶏肉入り秘製XO醬炒めきしめん

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

ジャスミン

茉莉花

Jasmine Course

35,000yen (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”

紅焼鮑翅蒸蟹粉蛋白底

Braised shark fins on steamed egg white with hairy crab

フカヒレ姿のブラウンスープ煮込み 上海蟹味噌のロワイヤルスタイル

避風塘龍蝦球 配 土豆沙律底

Deep-fried lobster Bifengtang style one mashed potato

ロブスターの揚げ物 スパイシーガーリックパウダー 特製ポテトサラダ

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

黒椒A5和牛柳

Pan-fried A5 Wagyu fillet in black pepper sauce

A5黒毛和牛フィレのステーキ 黒胡椒ソース

生羌雲腿鶏粒乾貝炒飯

Fried rice in dried scallops and chicken, Chinese ham, ginger

中国ハム×鶏×干し貝柱入りジンジャー風味炒飯

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。

ヒ マ ワ リ

向日葵

Sunflower Course

40,000yen (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”

碧緑上海風烩鮑翅

Braised Paichi in Shanghai style

大きな気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
香港式香り醤油のソース

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

焼汁鮮鮑海参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BBQ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×中国菓子

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴します。