

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

“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“四種盛り合わせ前菜”

三種蒸點心

鮮蝦韭菜餃・魚子栗米墨魚燒賣・蠔皇叉燒包

Three kinds of steamed Dim Sum

(Steamed shrimp and chives dumpling , Steamed cuttlefish sui mai with fish roe and sweet corn ,
Steamed BBQ pork bun)

三種類の手包み蒸し物飲茶の盛り合わせ

(ニラ入り海老蒸し餃子・トビ子のせコーン入りイカシュウマイ・
オイスターソース風味 烤焼きチャーシュウ入り饅頭)

青苔蟹肉魚翅羹

Shark fins soup in crab meat and seaweed

“広東リッチスープ”のアオサ海苔×蟹肉入りフカヒレスープ

兩種煎炸點心

香煎蘿白糕・乾燒百花紫菜卷

Deep-fried and pan-fried two kinds Dim Sum

(pan-fried Chinese radish cake , Shrimp paste seaweed rolls in chili sauce)

二種類の自家製 焼き物 揚げ物 飲茶の盛り合わせ

(大根もち・海老すり身海苔巻きの揚げ物 チリソース)

青菜蟹粉鮮肉湯圓

Soup dumpling with pork and hairy crab and green

タショエソ
青菜×上海蟹味噌入り“肉餡の湯圓”

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

8,500 yen(税込)

銘銘彩小碟

Assorted of 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”

兩色蒸點心

蟹粉小籠包・菠菜鮮蝦餃

Two kinds of steamed Dim Sum

(Extra steamed hairy crab xiaolongbao, Steamed shrimp and spinach dumpling)

二種類の手包み蒸し物飲茶の盛り合わせ

(“極上”上海蟹の小籠包・ホウレン草入り海老蒸し餃子)

菜膽竹笙蟹肉魚翅湯餃

Soup dumpling with crab meat and bamboo pith and green

“8時間仕込み”中国野菜×キヌガサタケ×フカヒレ入り

“具だくさんな手包みスープ餃子”[大]

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

兩種焗炸點心

香焗酥皮蘿白酥撻・芋茸炸帶子

Pan-fried & Deep-fried two kinds Dim Sum

(Baked crispy pastry turnip tart, Deep-fried scallops and taro dumpling)

二種類の自家製 ベイクド 揚げ物 飲茶の盛り合わせ

(大根入り一口タルト・ホタテ貝入りタロイモ衣の揚げ物點心)

白灼水餃子

Boiled dumpling

自家製香港式“水餃子”

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

プレミアム飲茶ランチコース

モクラン

木蘭花

Premium Yin Cha Lunch Course Mu Lan Hua

12,000 yen(税込)

新香港燒味銘銘小碟

Assorted BBQ of 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”

“優質”三色蒸籠仔點心

蟹皇鮮蝦餃・香茜魚翅餃・帶子鳳眼餃

Three kinds “Premium” steamed Dim Sum

(Three kinds “Premium” steamed Dim Sum , Steamed dumpling in pork and coriander with shark fins ,
Steamed scallops dumpling phoenix eye style)

新香港マスター点心師特選 三種類の“プレミアム”手包み蒸し物飲茶の盛り合わせ

(上海蟹味噌入り海老蒸し餃子・香菜入りフカヒレ蒸し餃子・ホタテ貝入り鳳眼餃子)

菜膽乾貝花膠魚翅湯餃

Soup dumpling with vegetable and dried scallops, fish maw, shark fins

“8時間仕込み”中国野菜×干し貝柱×乾燥魚の浮き袋×フカヒレ入り具だくさんな手包みスープ餃子[大]

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

兩種焗炸點心

香焗叉燒酥・炸腐皮鮮蝦卷

Two kinds Baked & Deep-fried Dim sum

(Baked BBQ pork puff , Deep-fried bean curd rolls with shrimp)

二種類の自家製 ベイクド 揚げ物 飲茶の盛り合わせ

(窯焼きチャーシュウ入り一口パイ・海老すり身の湯葉包み煎り焼き)

可任選一種主食

迷你糯米鷄 或 蟹肉鮮蝦腸粉

You can choose one kind of dish from the following

(Dried scallops chicken and glutinous rice in lotus leaf or Rice noodle rolls with crab meat and shrimp)

以下よりお選び下さい

(ハスの葉香る干し貝柱と鶏入りミニ五目ちまき[小]・滑らかな蟹肉入り海老のライスクレープ)

點心師傅介紹甜品糖水 配 中國果子

Dim sum chef recommend dessert & Chinese pastries

新香港マスター点心師特選 手作り香港デザート×中国式お菓子

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

“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”

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