

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”

## 韭黄瑤柱魚翅羹

Premium Thick Soup with Yellow Chives, Dried Scallops and Shark Fin

“広東リッチスープ”の黄ニラ×干し貝柱入りフカヒレスープ

## 蒜香金銀蒸百花釀帶子

Steamed Scallops with Garlic and Shrimp Paste

海老すり身×ホタテ貝 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

## 沙爹白灼 A 5 和牛片

A5 Wagyu Beef Slices in Satay

A 5 黒毛和牛の湯引き マレーシアンスタイル“沙爹ソース”

## 魚子三文魚炒飯

Salmon and Fish Roe Fried Rice

トビ子入り鮭炒飯

## 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。

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

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴します。

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

## 名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

## 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

## 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

30,000 yen (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。