

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

“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

杞子蟹粉燒賣・魚子鳳眼蝦餃・白灼水餃子

Three kinds of steamed Dim Sum

(Siu Mai with Crab Roe and Goji Berries , Phoenix Eye Shrimp Dumplings with Fish Roe ,
Boil pork and shrimp Dumpling)

三種類の手包み蒸し物飲茶の盛り合わせ

(クコと上海蟹味噌入りシュウマイ・トビ子と海老入り鳳眼餃子・香港式“水餃子”)

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”

煎炸點心二種

香煎蘿白糕・芝士海鮮春卷

Pan-fried and Deep-fried two kinds Dim Sum

(Pan-Fried Radish Cake , Crispy Spring Rolls with Cheese and Sea food)

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・海鮮入りチーズ春巻き)

迷你糯米鷄

Mini Steamed Glutinous Rice with Chicken in Lotus Leaf

ハスの葉香る干し貝柱と鶏入り五目ちまき[小]

點心師傅介紹甜品糖水

Dim sum chef recommend dessert

新香港マスター點心師特選 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

“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”

両色蒸點心

新香港“小籠包”・蟹皇鮮蝦餃

Two kinds of steamed Dim Sum

(Steamed xiaolongbao “Xin Xiang Gang” style , Steamed Shrimp Dumplings in Carb Roe)

二種類の手包み蒸し物飲茶の盛り合わせ

(新香港“小籠包”・蟹肉入り海老蒸し餃子)

菜膽竹笙蟹肉魚翅湯餃

Shark fun soup Dumplings in carb meat and Bamboo pith with Green

“8時間仕込み”中国野菜×キノガサタケ×蟹肉×フカヒレ入り

“具たくさん手包みスープ餃子”[大]

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

兩種炸點心

香煎菜肉餃・煎炸腐皮蝦卷

Deep-Fried two kinds Dim sum

(Pan-fried pork and vegetables Dumplings , Deep-Fried Shrimp Rolls in Bean Curd Skin)

二種類の自家製揚げ物 飲茶の盛り合わせ

(野菜入り肉餃子・海老すり身の湯葉包み)

鮮蝦蒸腸粉

Steamed shrimp rice roll in soy sauce

滑らかな海老のライスクレープ 香港式香り醤油のソース

點心師傅介紹甜品糖水

Dim sum chef recommend dessert

新香港マスター點心師特選 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

12,000yen(税込)

新香港焼味銘銘小碟

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”三色蒸點心

鮑魚燒賣・鮮蝦菜苗餃・黒松露粉果

Three kinds “Premium” steamed Dim Sum

(Steamed Siu Mai Topped with Abalone, Shrimp Dumplings with vegetables, Steamed Fun Gor with Black Truffle)

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

(あわび入り広東式シューマイ・野菜入り海老蒸し餃子・トリュフ風味“粉果”^{フンクォ})

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

名物北京片皮鴨

Whole roasted Beijing duck

名物窯焼き北京ダック

兩種焗煎點心

香焗叉燒酥・紅米脆皮蝦腸粉

Two kinds Baked & Deep-fried Dim sum

(Baked sesame BBQ pork crisp puff, Crispy Red Rice Noodle 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

(窯焼きチャーシュー入り一口パイ・海老入り赤米ライスクレープ)

肉排臘腸煲仔飯

Claypot Rice with Pork Chop and Chinese Sausage

“ミニ土鍋仕立て”豚肉×中国ソーセージ入り“ポウチャイファン”

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

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