

# 春のおすすめ

Spring Recommended Menu

春季推薦菜單



## ヒラメの桜香味揚げ

米香扁鱈

Deep Fried Fish Fillets Marinated with Sakura Powder and Crispy Rice

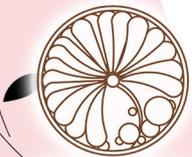
3,300 円/税込

ヒラメにサクサクな衣とほんのりした桜の香り、上品な味わいの逸品です。



點水樓

Dian Shui Lou



點水樓

Dian Shui Lou



## パannaコッタ 苺ソースかけ

草莓奶酪

Panna Cotta with Strawberry Jus

748 円/税込

口どけのよいとろりとした濃厚なパannaコッタと旬のいちごで作った甘酸っぱいソースの相性が抜群です。

# 春のおすすめ

Spring Recommended Menu

春季推薦菜單

## 天然野菜の彩り心太軟 「おもちのシロップ煮棗包み」

天然蔬果原汁彩色心太軟

Red Dates Stuffed with Glutinous Rice Ball(Three kinds of Flavors)

880 円/税込

栄養価が高いナツメに、一口サイズのお餅を挟んで蒸しあげています。ナツメの甘酸っぱさとシロップの甘みが絶妙に絡み、体に優しいデザートです。



## 桜ちまき

櫻花糰

Glutinous Rice Dumpling with Sakura Paste

825 円/税込

甘さ控えめの桜あんをたっぷりともち米で包んだちまきです。



# 春餅「チユンビン」

Lumpia 春餅

6,600円税込

台湾、福建地域では、  
年末、春節、清明に、  
春餅（チユンビン）を先祖にお供えし、  
その後、  
家族がテーブルを囲み、  
春餅皮で肉や新鮮野菜など  
好きな具材を選び、  
砂糖を加えたピーナツパウダーを  
入れ包んで食べます。

台湾、福建地域の人々にとっては  
春餅（チユンビン）は  
家族団欒の際には  
欠かせない料理です。



點水樓  
Dian Shui Lou

# 春餅「チユンビン」

## 春餅

1,540円税込/2本

1本から、  
追加可能です。

Lumpia

数量  
限定

台湾、福建地域では、  
年末、春節、清明に、  
春餅（チユンビン）を先祖にお供えし、  
その後、

家族がテーブルを囲み、  
春餅皮で肉や新鮮野菜など  
好きな具材を選び、  
砂糖を加えたピーナツパウダーを  
入れ包んで食べます。

春餅（チユンビン）は  
家族団欒の際には  
欠かせない料理ですが、  
お一人でも気軽に楽しめます。



點水樓  
Dian Shui Lou