



點水樓
Dian Shui Lou

秋

のおすすりめ

Autumn Recommendations Menu

秋季推薦菜單



メロンと揚げ豚肉の甘酢ソースからめ

蜜瓜猪五花

Deep Fried Pork and Melon with Sweet and Sour Sauce

¥2,420 /税込



山芋と彩り野菜の炒め

什錦炒山藥

Stir-Fried Mixed Vegetables and Japanese Yam

¥2,640 /税込



マーボー豆腐小籠包 5個

麻婆豆腐小籠包

Steamed Dumplings with Mapo tofu and Minced Pork (5 Pieces)

¥1,980 /税込



白きくらげとナツメ入り甘味スープ

紅棗桂圓銀耳湯

Fungus, Longans and Red Dates Sweet Soup

¥660 /税込



豚バラのトリュフソース煮込み

松露紅焼肉

Braised Pork Belly with Truffle Sauce

¥2,750 /税込



鴨ロースのタロイモコロッケ 5個

鴨脯芋棗

Deep fried mashed Taro and Duck Roast

¥1,980 /税込



シャヨウ鶏

蝦油露雞

Marinated Chicken with Shrimp Oil Jelly

¥2,420 /税込



揚州シーズートー

揚州獅子頭

Braised Pork Meatball

¥1,760 /税込

Autumn Recommendations Menu

秋季推薦菜單

秋 のおすすりめ



點水樓

Dian Shui Lou

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

数量限定

1,540円税込/2本

1本から、追加可能です。

Lumpia



點水樓
Dian Shui Lou

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。

