

フカヒレ姿煮コース【3日前までに要予約】

乾焼魚翅套餐 (3日前預定)
Braised Shark's Fin Course (3 Days in Advance)

22,000 円 / 名

表示価格は全て税込です
Price Inclusive of Taxes

前菜三種盛合せ

前菜三拼
Assorted Appetizer Platter

天然野菜の七彩小籠包 3個 (トリュフ、ナズナ、XO醬)

天然蔬果原汁七彩小籠包 3個
(松露、薺菜、XO醬)
Steamed Dumplings
(Truffle, Nazuna, XO Sauce) 3 Pieces

活き鮑とサラダ

芝麻醬活鮮鮑
Abalone with Salad

フカヒレ姿煮

乾焼魚翅
Braised Shark's Fin

カラスミの茶碗蒸し

烏魚子水蛋
Steamed Egg with Mullet Roes

旬魚のウーロン茶燻製焼き

茶香煙燻季節鮮魚
Oolong Tea Leaf-smoked Fish

點水樓の特製ネギ入りペストリー

蟹殼黃
Crispy Green-onion Pastry

台湾阿里山天然オーギョーチャー

阿里山天然愛玉
Aiyu Jelly with Honey Lemon Syrup

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせくださいますようお願い申し上げます
如您對任何食物過敏,請告知點餐人員,謝謝 Please advise our staffs if you have any food allergies or special dietary requirements.

フカヒレとナマココース

魚翅烏參套餐 *Shark's Fin and Sea Cucumber Course*

22,000 円 / 名

表示価格は全て税込です
Price Inclusive of Taxes

前菜三種盛合せ

前菜三拼
Assorted Appetizer Platter

天然野菜の七彩小籠包 5個 (豚肉、蟹黄、トリュフ、ナズナ、XO醬)

天然蔬果原汁七彩小籠包 5個
(原味、蟹黄、松露、薺菜、XO醬)
Steamed Dumplings
(*Minced Pork, Crab Miso, Truffle, Nazuna, XO Sauce*) 5 Pieces

フカヒレ姿煮

乾燒魚翅
Braised Shark's Fin

百頁入りナマコとえび卵の醤油煮込み

蔥燻蝦籽烏參百頁
Braised Sea Cucumber and Sliced Beancurd with Shrimp roe

ユエンゾンジータン

元盅雞湯
Double Boiled Chicken Soup

季節の野菜炒め

時令蔬菜
Stir-Fried Vegetables

點水樓の特製ネギ入りペストリー

蟹殼黃
Crispy Green-onion Pastry

本日のデザート

今日甜點
Today's Dessert

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせくださいますようお願い申し上げます
如您對任何食物過敏,請告知點餐人員,謝謝 *Please advise our staffs if you have any food allergies or special dietary requirements.*

フカヒレ姿煮と山芋のふんわり蒸しコース

魚翅山藥盅套餐 *Stewed Shark's Fin with Grated Yam Course*

17,600 円/名

表示価格は全て税込です
Price Inclusive of Taxes

前菜三種盛合せ

前菜三拼
Assorted Appetizer Platter

天然野菜の七彩小籠包 5 個 (豚肉、蟹黄、トリュフ、ナズナ、XO 醬)

天然蔬果原汁七彩小籠包 5 個
(原味、蟹黄、松露、薺菜、XO 醬)
Steamed Dumplings
(*Minced Pork, Crab Miso, Truffle, Nazuna, XO Sauce*) 5 Pieces

フカヒレ姿煮と山芋のふんわり蒸し

魚翅山藥盅
Stewed Shark's Fin with Grated Yam

百頁入りナマコとえび卵の醤油煮込み

蔥熾蝦籽烏參百頁
Braised Sea Cucumber and Sliced Beancurd with Shrimp roe

ユエンゾンジータン

元盅雞湯
Double Boiled Chicken Soup

季節の野菜炒め

時令蔬菜
Stir-Fried Vegetables

點水樓の特製ネギ入りペストリー

蟹殼黃
Crispy Green-onion Pastry

本日のデザート

今日甜點
Today's Dessert

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせくださいますようお願い申し上げます
如您對任何食物過敏,請告知點餐人員,謝謝 *Please advise our staffs if you have any food allergies or special dietary requirements.*

フカヒレ姿煮麺コース

紅焼魚翅麺套餐 *Braised Shark's Fin Noodle Soup Course*

11,000 円/名 <フカヒレ35g 魚翅35g *Shark's Fin 35g*>

14,300 円/名 <フカヒレ70g 魚翅70g *Shark's Fin 70g*>

表示価格は全て税込です
Price Inclusive of Taxes

シャヨウ鶏

蝦油露雞

Marinated Chicken in Shrimp Oil

天然野菜の七彩小籠包 5個

(豚肉、蟹黄、トリュフ、ナズナ、XO醬)

天然蔬果原汁七彩小籠包 5個

(原味、蟹黄、松露、薺菜、XO醬)

Steamed Dumplings

(Minced Pork, Crab Miso, Truffle, Nazuna, XO Sauce) 5 Pieces

エビの特製ソース和え

黄金蝦佐特製蛋黄醬

Deep-Fried Prawn with Special Mayonnaise

フカヒレ姿煮麺

紅焼魚翅麺

Braised Shark's Fin Noodle Soup

ほうれん草と百頁炒め

菠菜炒百頁

Stir-Fried Spinach and Sliced Beancurd

台湾阿里山天然オーギョーチー

阿里山天然愛玉

Aiyu Jelly with Honey Lemon Syrup

點水樓新宿本館定番コース

點水樓招牌套餐 DSL Speciality Course

8,800 円 / 名

表示価格は全て税込です
Price Inclusive of Taxes

前菜二種盛合せ

前菜雙拼
Assorted Appetizer Platter

豚肉小籠包(3個)

原味小籠包 3個
Steamed Dumplings with Minced Pork (3 Pieces)

ヒラメの桜香味揚げ

米香扁鱈
Deep Fried Fish Fillets Marinated with Sakura Powder and Crispy Rice

無錫風スペアリブの煮込み

無錫排骨
Braised Pork Ribs "Wuxi Style"

點水樓の特製金華火腿入り菜めし

點水樓金華火腿菜飯
Rice boiled with Jinhua Ham and Greens

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

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせくださいますようお願い申し上げます
如您對任何食物過敏,請告知點餐人員,謝謝 Please advise our staffs if you have any food allergies or special dietary requirements.

黒ニンニクと鶏スープコース

黒蒜頭雞湯套餐 *Stewed Chicken Soup with Black Garlic Course*

8,800円/名

表示価格は全て税込です
Price Inclusive of Taxes

前菜二種盛合せ

前菜雙拼
Assorted Appetizer Platter

天然野菜の七彩小籠包 3個 (豚肉、ナズナ、XO醬)

天然蔬果原汁七彩小籠包 3個
(原味、薺菜、XO醬)
Steamed Dumplings (Minced Pork, Nazuna, XO Sauce) 3 Pieces

黒ニンニクの鶏スープ

黒蒜頭雞湯
Stewed Chicken Soup with Black Garlic

江浙風魚と卵白炒め～塩アヒル黄身入り～

賽螃蟹
Scrambled Egg White with Fish and Salted Egg Yolk

エビチャーハン

蝦仁炒飯
Fried Rice with Shrimps

アロエのレモンシロップ

檸檬蘆薈
Aloe with Lemon Syrup

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせくださいますようお願い申し上げます
如您對任何食物過敏,請告知點餐人員,謝謝 *Please advise our staffs if you have any food allergies or special dietary requirements.*

新宿本館限定コース

毎日提供

本日の前菜二種盛合せ
Assorted Appetizer Platter

天然野菜の七彩小籠包 3個
(豚肉、ナズナ、XO醬)

Steamed Dumplings (Minced Pork, Nazuna, XO Sauce) 3 Pieces

蒸し餃子の二種盛合せ
(蒸しエビ餃子、野菜入り蒸し餃子)
Steamed Dumplings with Shrimp and Minced Pork &
House Specialty Steamed Dumplings with Minced Vegetable

パイナップルと揚げ鶏肉の梅ソースからめ
Deep Fried Chicken and Pineapple with Plum Sauce

寧波チャーハン / XO醬混ぜ麺
いずれかお選び下さい。
Fried Rice with Shred Pork
and Preserved Vegetables "Ningpo Style"
or Noodles with XO Sauce

本日のデザート
Today's Dessert

5,500 円 / 税込



又は
OR

本日の前菜二種盛合せ
Assorted Appetizer Platter

天然野菜の七彩小籠包 3個
(豚肉、トリュフ、XO醬)
Steamed Dumplings (Minced Pork, Truffle, XO Sauce) 3 Pieces

酸辣湯
Sour and Spicy Soup

焼き点心の三種盛合せ Pan-Fried Dim Sum Trio Selection
特製千切り大根入りペストリー、
特製ネギ入りペストリー、焼き大根もち
Chinese Turnip Pastry,
Crispy Green-onion Pastry, Crispy Turnip Rice Cake

蒸し餃子の二種盛合せ Steamed Dim Sum Trio Selection
(蒸しエビ餃子、野菜と豚肉入り蒸し餃子)
Steamed Dumplings with Shrimp and Minced Pork &
Steamed Dumplings with Minced Pork and Vegetable

ヤンジーガンルー「楊枝甘露」
(マンゴーとグレープフルーツ入りココナッツミルクスープ)
Mango Pomelo Sago Panna Cotta

4,840 円 / 税込



點水樓
Dian Shui Lou

ビーガンコース 素菜套餐

Vegan Course

新宿店限定



全日提供

4,950 円 / 税込

本日の前菜二種盛合せ

今日前菜雙拼

Assorted Appetizer Platter

野菜入り蒸し餃子 3個

浄素蒸餃 3個

House Specialty Steamed Dumplings with Minced Vegetable (3 Pieces)

豆腐の醤油煮込み

紅焼豆腐

Braised Tofu with Mushroom and Bamboo Shoot

ベジフカヒレの翡翠あんかけ

翡翠素翅羹

Vegan Shark Fin with Vegetable and Tofu Soup

野菜五日チャーハン

蔬菜什錦炒飯

Fried Rice with Vegetables

白きくらげ甜湯

～おもちのシロップ煮棗包み添え

心太軟桂圓銀耳湯

White Fungus, Longans Sweet Soup

with Red Dates Stuffed with Glutinous Rice Ball