



特撰胡麻油の煮込みスープ

麻油全家福
Sesame Oil Seafood Soup

海鮮とたっぷりの生姜を
お酒で煮込んだ
冬の定番スープ。

¥2,970 /税込



黒ニンニクの鶏スープ

黒蒜頭雞湯
Stewed Chicken Soup with Black Garlic

コッテリしているようで
飲んでみるとさっぱり系
の逸品です。

¥1,980 /税込

冬

❁ 冬季

推薦菜單



トリュフチャーハン

松露炒飯
Fried Rice with Truffle Sauce

トリュフの芳醇な香りが
チャーハンを格上げした逸品です。

¥2,970 /税込



おこげのフカヒレと蟹味噌あんかけ

砂鍋蟹粉魚翅扒米香
Stewed Shark's Fin, Crab Meat and Crab Miso Sauce with rice crust

パリパリに揚げたおこげにフカヒレと
蟹味噌のあんかけをたっぷりかけ、
ボリュミーで味わい深い。

¥3,850 /税込

のおすすめ



チューニャン

酒釀白玉

酒釀湯圓

Sweet Rice Dumplings in Fermented Rice Soup



女性の間で流行している「温活」にはおすすめ。酒釀とはもち米に麴を加え、発酵させた調味料。

¥880 /税込

❁ 冬季

推薦菜單



のおすすめ



エッグタルト-イチゴ 2個

草莓蛋塔 2個

Egg Tarts - Strawberry (2 Pieces)

甘みと酸味のバランスがとれたイチゴ、濃厚な卵の香りとサクサクのパイ生地。

¥1,100 /税込



パンナコッタ-イチゴソースかけ

草莓奶酪

Panna Cotta with Strawberry Jus

口どけのよいとろりとした濃厚なパンナコッタと旬のイチゴで作った甘酸っぱいソースの相性が抜群です。

¥748 /税込

Winter Recommendations Menu

イチゴの杏仁豆腐

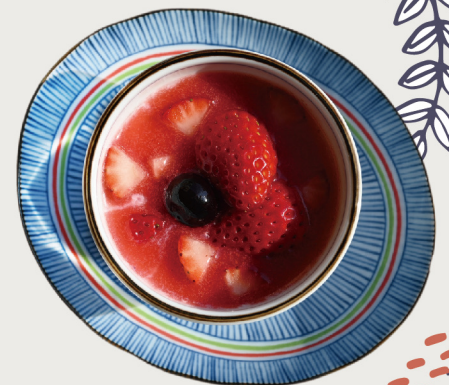
草莓杏仁豆腐

Apricot Kernel Tofu with Strawberry Jus



口どけのよいとろりとしたクリーミーな甘い杏仁豆腐と旬のイチゴで作った甘酸っぱいソースでおいしくいただけます。

¥748 /税込



點水樓
Dian Shui Lou