# フカヒレ姿煮コース【3日前までに要予約】

乾燒魚翅套餐（3日前預定）
*Braised Shark's Fin Course*（3 Days in Advance）

**26,400**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醤）

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 75g

乾燒魚翅 75g
*Braised Shark's Fin 75g*

## 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*

## 本日のペストリー

今日點心
*Today's Pastry*

## 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*

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにおし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*

*23,100*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醤）
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 75g
乾燒魚翅 75g
*Braised Shark's Fin 75g*

## 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*

## 點水樓特製豆腐煮込み
點水豆腐煲
*Braised Handmade Tofu with Seafood, Pork Stomach and Mushroom*

## 季節の野菜炒め
時令蔬菜
*Stir-Fried Vegetables*

## 本日のペストリー
今日點心
*Today's 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、予めスタッフにおし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

魚翅山藥蛊套餐　*Stewed Shark's Fin with Grated Yam Course*

***18,700*** 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醤）

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〈フカヒレ35g〉

魚翅山藥蛊〈魚翅35g〉
*Stewed Shark's Fin with Grated Yam〈Shark's Fin 35g〉*

## 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*

## ユェンゾンジータン

元盅雞湯
*Double Boiled Chicken Soup*

## 季節の野菜炒め

時令蔬菜
*Stir-Fried Vegetables*

## 本日のペストリー

今日點心
*Today's 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、予めスタッフにおし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

紅燒魚翅麵套餐　*Braised Shark's Fin Noodle Soup Course*

***14,300*** 円 / 名〈フカヒレ35g　魚翅35g　*Shark's Fin 35g*〉
***17,600*** 円 / 名〈フカヒレ75g　魚翅75g　*Shark's Fin 75g*〉

表示価格は全て税込です
Price Inclusive of Taxes

## 前菜の二種盛合せ

前菜雙拼
*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醤）

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

黃金蝦佐特製蛋黃醬
*Deep-Fried Prawn with Special Mayonnaise*

## 無錫風スペアリブの煮込み

無錫排骨
*Braised Pork Ribs "Wuxi Style"*

## フカヒレ姿煮麺

紅燒魚翅麵
*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*

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにおし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.*

# 點水樓新宿本館定番コース

點水樓招牌套餐　*DSL Speciality Course*

*9,900*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)*

## 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*

## 無錫風スペアリブの煮込み

無錫排骨
*Braised Pork Ribs "Wuxi Style"*

## 點水樓の特製金華ハム入り菜めし

點水樓金華火腿菜飯
*Rice boiled withJinhua 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、予めスタッフにおし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.*

# ベジタリアンコース
蔬食套餐　*Vegetarian Course*

*8,800* 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*

## 野菜入り蒸し餃子 3 個
淨素蒸餃 3 個
*House Specialty Steamed Dumplings with Minced Vegetable 3 Pieces*

## 味付け湯葉
素黃雀
*Vegetable Roll*

## 彩りの野菜炒め
什錦蔬菜
*Stir-Fried Mixed Vegetables*

## すりおろし長芋とほうれん草のスープ
太極翡翠
*Grated Yam and Spinach Soup*

## ナズナと切り餅の炒めもの
薺菜年糕
*Stir-Fried Rice Cakes with Nazuna*

## 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、予めスタッフにおし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.*

# ビーガンコース

# 素菜套餐

*Vegan Course*

**新宿店限定**

全日提供

*5,500* 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
淨素蒸餃 *3*個
*House Specialty Steamed Dumplings with Minced Vegetable (3 Pieces)*

豆腐の醤油煮込み
紅燒豆腐
*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*

野菜五目チャーハン
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*

# 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醤）
*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醤混ぜ麺
いずれかお選びい下さい。
*Fried Rice with Shreed Pork*
*and Preserved Vegetables "Ningpo Style"*
*or Noodles with XO Sauce*

本日のデザート
*Today's Dessert*

***6,600*** 円 / 税込

# 新宿本館限定 点心コース

ランチ限定、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　５個
（豚肉、蟹黄、トリュフ、ナズナ、XO醤）
*Steamed Dumplings (Minced Pork,Crab Miso,Truffle,Nazuna,XO Sauce) 5 Pieces*

ユェンゾンジータン
*Double Boiled Chicken Soup*

本日の点心と蒸し大根もち
*Today's Pastry & Steamed 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*

本日のデザート
*Today's Dessert*

***6,050*** 円 / 税込

點水樓
Dian Shui Lou