

# 前菜 *Cold Dishes and Appetizers*

表示価格は全て税込です  
Price Inclusive of Taxes

- |  |         |
|--|---------|
|  <b>鶏の紹興酒漬け</b><br>紹興醉雞 <i>Marinated Chicken in Shaohsing Wine</i>             | 2,200 円 |
|  <b>鎮江風豚肉のにこごり</b><br>鎮江肴肉 <i>Pork Jelly</i>                                   | 2,200 円 |
| <b>クラゲの冷菜</b><br>銀絲海蜇 <i>Cold-Tossed Jellyfish and Shredded Turnip</i>   | 2,200 円 |
|  <b>牛肉のレモン和え</b><br>檸檬牛肉 <i>Beef with Lemon Sauce</i>                          | 2,420 円 |
|  <b>旬菜と干し豆腐の冷菜</b><br>翡翠塔 <i>Cold-Tossed Seasonal Vegetable with Bean Curd</i> | 1,760 円 |
| <b>點水樓黄金泡菜</b><br>點水樓黄金泡菜 <i>Golden Kimchi</i>   | 935 円   |
| <b>サヤインゲンと挽肉のピリ辛炒め</b><br>乾煸四季豆 <i>Deep Fried String Beans with Minced Pork and Chili</i>  | 1,100 円 |
| <b>XO醬香茄</b><br>XO醬香茄 <i>Eggplants with XO Sauce</i>   | 1,430 円 |
| <b>アワビの特製醬油煮込み 100g</b> *出来上がりまで、20分程かかります<br>特製滷鮑魚 <i>Braised Abalone with Brown Sauce</i>  | 4,730 円 |





## 點水樓おすすめ料理

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 魚翅 *Shark's Fin*

表示価格は全て税込です  
Price Inclusive of Taxes

-  フカヒレの姿煮 (モウカザメ) 200g 46,200 円  
乾焼通天翅 *Braised Shark's Fin with Brown Sauce*
- フカヒレの蟹味噌あんかけ (ヨシキリザメ) 75g 15,400 円  
蟹粉魚翅 *Stewed Shark's Fin with Crab Meat and Crab Miso Sauce*
- フカヒレの姿煮 (ヨシキリザメ) 75g 14,300 円  
紅焼排翅 *Braised Shark's Fin with Brown Sauce*
- フカヒレのとろみスープ 7,920 円  
濃湯稠翅 *Stewed Shark's Fin Soup*
- フカヒレのあんかけ茶碗蒸し 5,940 円  
魚翅燉水蛋 *Stewed Shark's Fin with Brown Sauce & Steamed Egg*
-  フカヒレの蟹味噌あんかけ茶碗蒸し 3,850 円  
蟹粉魚翅燉水蛋 *Stewed Shark's Fin with Crab Meat and Crab Miso Sauce & Steamed Egg*
-  フカヒレ姿煮と山芋のふんわり蒸し 6,930 円  
魚翅山藥盅 *Stewed Shark's Fin with Grated Yam*

# アワビ・ナマコ料理 鮑魚/烏參 *Abalone & Sea Cucumber*

- 活きアワビの姿煮 100g (3日前までに要予約) 4,730 円  
寧式活鮑 *Abalone with Jinhua Ham Casserole* (3 Days in Advance 3日前預定)
-  アワビ三昧 100g (3日前までに要予約) 4,730 円  
三昧鮑魚 *Braised Abalone with Three Sauce* (3 Days in Advance 3日前預定)
-  ナマコとえび卵の醤油煮込み(1本) 10,230 円  
蔥燻烏參佐蝦籽(1支) *Braised Sea Cucumber with Shrimp roe(1 Piece)*
- 百頁入りナマコとえび卵の醤油煮込み(輪切) 8,580 円  
蔥燻蝦籽烏參百頁 *Braised Sea Cucumber and Sliced Beancurd with Shrimp roe*

## 點水樓おすすめ料理

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.*



-  スッポンのしょうゆ煮込み (3日前までに要予約) 9,900 円  
紅焼甲魚 Braised Turtle with Brown Sauce (3 Days in Advance 3日前預定)
- イカ団子の翡翠あんかけ 3,520 円  
翡翠墨魚球 Stir-fried Cuttlefish Balls with Vegetable
- エビと龍井茶の炒め 3,080 円  
龍井蝦仁 Sauteed Shrimps with Long-Jin Tea Leaves
-  エビとナズナの炒め 3,080 円  
薺菜蝦仁 Sauteed Shrimps with Nazuna
- 二味エビ (龍井茶&ナズナの炒め) 3,300 円  
雙色蝦仁 Sauteed Shrimps with Two kinds of Flavors
- 江浙風魚と卵白炒め～塩アヒル黄身入り～ 2,640 円  
賽螃蟹 Scrambled Egg White with Fish and Salted Egg Yolk
-  白身魚のナズナ揚げ 2,200 円  
薺菜酥魚 Deep Fried Fish Fillets Marinated with Nazuna
-  揚げ白身魚の酸辣ソースからめ 2,420 円  
酸辣魚片 Deep Fried Fish Fillets with Hot and Sour Sauce
- 魚の赤麹ピリ辛揚げ 3,080 円  
紅糟香辣酥魚 Deep Fried Fish Fillets Marinated with Red Yeast and Crispy Rice

 點水樓おすすめ料理

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.



 **ディエンシュエイカオファン (點水樓特製の豚角煮)** 6,600 円  
點水烤方 *Classical Braised Pork Belly Served with Handmade Buns*

**無錫風スペアリブの煮込み** 3,080 円  
無錫排骨 *Braised Pork Ribs "Wuxi Style"*

**肉団子の醤油煮** 2,750 円  
紅燒獅子頭 *Braised Pork Meat Balls with Brown Sauce*

 **鴨ロースのタロイモコロッケ 5個** 2,200 円  
鴨脯芋棗 *Deep fried mashed Taro and Duck Roast*

**スペアリブの葱しょうゆ煮込み** 3,850 円  
金蔥焗玉排 *Braised Pork Ribs with Scallion*

**京都スペアリブ** 2,420 円  
京都排骨 *Braised Pork Ribs "Jingdu Style"*

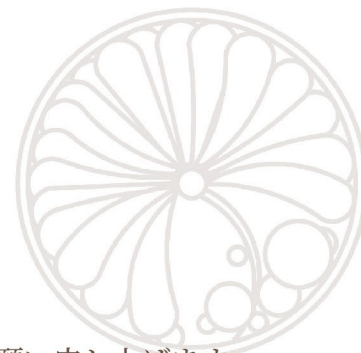
**點水本館特製百頁結入り豚バラの煮込み** 3,080 円  
點水本館特製百頁結紅燒肉 *Braised Pork Belly and Sliced Beancurd with Brown Sauce*

**パイナップルと揚げ鶏肉の梅ソースからめ** 1,980 円  
鳳梨梅子雞 *Deep Fried Chicken and Pineapple with Plum Sauce*

 **牛肉とすずしろの煮込み** 4,400 円  
紅燒牛肉 *Braised Beef with Brown Sauce*

 **點水樓おすすめ料理**

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.*



# 卵と豆腐料理 蛋 & 豆腐 Egg & Tofu

表示価格は全て税込です  
Price Inclusive of Taxes

## 蟹味噌の豆腐煮込み

蟹粉豆腐煲 Braised Handmade Tofu with Crab Meat and Crab Miso Sauce Casserole

4,180 円



## 點水樓特製豆腐煮込み

點水豆腐煲 Braised Handmade Tofu with Seafood, Pork Stomach and Mushroom

3,080 円

## 蟹味噌とエビの茶碗蒸し

蟹粉蝦仁燉水蛋 Steamed Egg with Shrimps, Crab Meat and Crab Miso Sauce

1,980 円

# 野菜料理 蔬菜 Vegetables

## 彩りの野菜炒め

什錦蔬菜 Stir-Fried Mixed Vegetables

2,640 円

## 桜えびと野菜炒め

櫻花蝦炒時蔬 Sautéed Vegetables with Dried Baby Shrimps

2,640 円

## 季節の野菜炒め

蒜茸炒時蔬 Stir-Fried Vegetables With Garlic

1,980 円



## 點水樓白菜のトロトロ煮込み

點水樓爛糊白菜 Stewed Napa Cabbage and Shredded Pork

2,420 円

## XO醬の野菜炒め

XO醬炒時蔬 Sautéed Vegetables with XO Sauce

2,640 円



## 點水樓おすすめ料理

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.

# スープ 湯品 *Soup*

表示価格は全て税込です  
Price Inclusive of Taxes

 ユエンゾンジャーユー (すっぽんの薬膳滋養スープ) 3,300 円  
元盅燉甲魚 *Stewed Turtle Soup with Jinhua Ham*

 金華ハムとコーチンの煮込みスープ 3,080 円  
火焗雞湯 *Slow Cooked Chicken with Jinhua Ham and Mushroom Soup*

ユエンゾンジータン〜フカヒレ入り〜 5,940 円  
元盅雞湯魚翅 *Double Boiled Chicken Soup with Shark's Fin*

ユエンゾンジータン 1,760 円  
元盅雞湯 *Double Boiled Chicken Soup*

 黒ニンニク入りスペアリブスープ 2,530 円  
黒蒜頭排骨湯 *Stewed Pork Ribs Soup with Black Garlic*

黒ニンニクの鶏スープ 1,980 円  
黒蒜頭雞湯 *Stewed Chicken Soup with Black Garlic*

魚のあんかけスープ 1,540 円  
宋嫂魚羹 *Fish Soup~Shanghai Style~*

酸辣湯 1,100 円  
酸辣湯 *Sour and Spicy Soup*

すりおろし長芋とほうれん草のスープ 1,540 円  
太極翡翠 *Grated Yam and Spinach Soup*

 點水樓おすすめ料理

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.*



フカヒレ姿煮のXO醬チャーハン 紅焼魚翅XO醬蓋飯 <i>Braised Shark's Fin and Fried Rice with XO Sauce</i>	7,700 円
カラスミチャーハン 烏魚子炒飯 <i>Fried Rice with Dried Mullet Roes</i>	3,300 円
黒ニンニク桜えびチャーハン 黒蒜櫻花蝦炒飯 <i>Fried Rice with Dried Baby Shrimps and Black Garlic</i>	1,760 円
エビチャーハン 蝦仁炒飯 <i>Fried Rice with Shrimps</i>	1,540 円
點水樓特製牛肉麵 經典牛肉麵 <i>Braised Beef and Tendon Noodle Soup</i>	3,850 円
牛肉麵 牛肉麵 <i>Braised Beef Noodle Soup</i>	3,190 円
XO醬混ぜ麵 XO醬拌麵 <i>Noodles with XO Sauce</i>	1,210 円
白菜と切り餅の炒めもの 津白年糕 <i>Stir-Fried Rice Cakes with Napa Cabbage and Pork</i>	2,420 円



## 點水樓おすすめ料理

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.*



 天然野菜の七彩小籠包 7個 天然蔬果原汁七彩小籠包 7個 Steamed Dumplings (Seven kinds of Flavors)	2,640 円
蟹黄小籠包 5個 蟹黄小籠包 5個 Steamed Dumplings with Crab Miso and Minced Pork (5 Pieces)	2,310 円
トリュフ小籠包 5個 松露小籠包 5個 Steamed Dumplings with Truffle Sauce and Minced Pork (5 Pieces)	2,310 円
XO醬小籠包 5個 XO醬小籠包 5個 Steamed Dumplings with XO sauce and Minced Pork (5 Pieces)	1,760 円
マラー小籠包 5個 麻辣小籠包 5個 Steamed Dumplings with Hot & Spicy Sauce and Minced Pork (5 Pieces)	1,760 円
アスパラとエビ入り小籠包 5個 蘆筍蝦仁小籠包 5個 Steamed Dumplings with Asparagus and Shrimp (5 Pieces)	1,760 円
ナズナ小籠包 5個 薺菜小籠包 5個 Steamed Dumplings Nazuna and Minced Pork (5 Pieces)	1,760 円
黒ニンニク小籠包 5個 黒蒜小籠包 5個 Steamed Dumplings with Black Garlic and Minced Pork (5 Pieces)	1,760 円
パクチーと鯛の小籠包 5個 香菜鯛魚小籠包 5個 Steamed Dumplings with Sea Bream and Coriander (5 Pieces)	1,980 円
納豆小籠包 5個 納豆小籠包 5個 Steamed Dumplings with Natto and Minced Pork (5 Pieces)	1,760 円
豚肉小籠包 5個 原味小籠包 5個 Steamed Dumplings with Minced Pork (5 Pieces)	1,320 円

## 點水樓おすすめ料理

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.



蒸しエビ餃子 5個 1,540 円  
蝦仁蒸餃 5個 Steamed Dumplings with Shrimp and Minced Pork (5 Pieces)

野菜と豚肉入り蒸し餃子 5個 1,540 円  
菜肉蒸餃 5個 Steamed Dumplings with Minced Pork and Vegetable (5 Pieces)

野菜入り蒸し餃子 5個 1,540 円  
淨素蒸餃 5個 House Specialty Steamed Dumplings with Minced Vegetable (5 Pieces)

蒸し大根もち 770 円  
寧式蘿蔔糕 Steamed Turnip Rice Cake

焼き大根もち 770 円  
香煎蘿蔔糕 Crispy Turnip Rice Cake

 ナズナの中華パイ 1,760 円  
薺菜鍋餅 Pan Fried Nazuna Pancake

葱の包み揚げ 1,100 円  
袖珍蔥油餅 Mini Pan Fried Green Onions Pancake

台湾風ちまき 880 円  
燒肉粽 Glutinous Rice Dumpling with Pork

あんこ入り黒米湖州粽 715 円  
紫米豆沙湖州粽 Black Glutinous Rice Dumpling with Red Bean Paste

ナズナとエビの蒸し餃子 3個 990 円  
薺菜鮮蝦餃 Steamed Shrimp Dumplings with Nazuna (3 Pieces)

 點水樓おすすめ料理

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.



# 中華美點



## 點水樓の特製千切り大根入りペストリー 蘿蔔絲酥餅 *Chinese Turnip Pastry*

自然な甘みのある、台湾雲林特産の新鮮大根の千切りを炒め、口どけのいいサクサクの中華ペーストで包み、ごまをトッピングしました。豊かな旨味が口の中に広がります。

\*出来上がりまで、40分程かかります

¥ 550



## 點水樓の特製ネギ入りペストリー 蟹殼黃 *Crispy Green-onion Pastry*

サクサクの中華式ペストリーの中に、台湾宜蘭特産のブランドねぎ「三星葱」をシャロット油で味付けしたフィリングをたっぷり詰めました。ジューシーでほんのり塩味のフィリングとサクサクの皮の絶妙な組み合わせをお楽しみください。

\*出来上がりまで、40分程かかります

¥ 550



## 點水樓の特製三角ツォンヨウビン（葱パイ） 三角蔥油餅 *Triangle Scallion Pancakes*

台湾宜蘭特産の「三星葱」を使用し、巻いたりひねったりすることで、薄い層が重なった葱入りパイである點水樓の特製三角ツォンヨウビンです。シンプルな味付けで葱の天然の甘味を引き出します。サクモチツとした食感とその香ばしさを お楽しみください。

\*出来上がりまで、20分程かかります

¥ 605



## ナズナの中華パイ 薺菜鍋餅 *Pan Fried Nazuna Pancake*

ナズナ、筍、エビ、青梗菜、エリンギなどの素材を、點水樓特製生地の間にはさんだ独特な一品です。六層からなる特別な皮を用い、一口食べるとサクサクとした歯ごたえと食材の豊かな風味がお口の中に広がります。香ばしい胡麻の香りを味わうためにも、是非焼き立てをお召し上がりください。

\*出来上がりまで、20分程かかります

¥ 1,760



## 葱の包み揚げ 袖珍蔥油餅 *Mini Pan Fried Green Onions Pancake*

日本現地の新鮮な葱を使用し、江浙地方の調理法で再現した一品です。薄い塩味と葱天然の甘味を調和して、モチツとした食感と葱たっぷり堪能できます。

\*出来上がりまで、30分程かかります

¥ 1,100



點水樓  
Dian Shui Lou

# ツォン 粽



## 台湾風ちまき

焼肉粽

*Glutinous Rice Dumpling with Pork*

もち米の中に豚の角煮や椎茸などの具を入れて、さらに栗と塩付け卵黄を加えて、笹の葉で包んで蒸した一品です。

880 円/個 (税込)



點水樓  
Dian Shui Lou

## あんこ入り黒米湖州粽

紫米豆沙湖州粽

*Black Glutinous Rice Dumpling with Red Bean Paste*

甘さ控えめのあんこをたっぷりともち米で包んだちまきです。デザート感覚のちまきです。

715 円/個 (税込)

 台湾阿里山天然オーギョーチー 935 円  
阿里山天然愛玉 *Aiyu Jelly with Honey Lemon Syrup*

 おもちのシロップ煮棗包み 748 円  
心太軟 *Red Dates Stuffed with Glutinous Rice Ball*

アロエのレモンシロップ 858 円  
檸檬蘆薈 *Aloe with Lemon Syrup*

白きくらげとナツメ入り甘味スープ 660 円  
紅棗桂圓銀耳湯 *Fungus, Longans and Red Dates Sweet Soup*

パannaコッタの季節フルーツソース掛け 748 円  
季節奶酪 *Panna Cotta with Seasonal Fruit Jus*

エッグタルト-キンカン 2個 1,100 円  
金棗蛋塔 2個 *Egg Tarts - Kumquat (2 Pieces)*

季節杏仁豆腐 748 円  
季節杏仁豆腐 *Apricot Kernel Tofu with Seasonal Fruit Jus*

 點水樓おすすめ料理

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.*

