【四谷限定】

夏のおすすめ

Summer Recommendations Menu

具材の旨みを凝縮した八宝辣醤を
香り豊かな麺に絡めて
味わう上海の定番。

八宝辣醤和え麺

八寶辣醬乾麵
Noodles with Eight-Treasure Chili Sauce

¥ 1,375 /税込

茶葉の芳醇な香りをまとわせた、
骨付き鶏もも肉の特製弁当。

【夏季限定・お持ち帰り限定】
骨付き鶏もも肉の茶香る燻製弁当

夏季限定雞腿便當
Tea-Smoked Bone-in Chicken Thigh Bento
(Summer Seasonal)

¥ 1,500 /税込

| 夏季推薦菜單 |

點水樓
Dian Shui Lou

Summer Recommendations Menu

夏のおすすめ

— 夏季推薦菜單 —

上海伝統の酒粕の香りを
まとわせた、
枝豆と豚足を味わう
前菜盛り合わせ。

上海伝統前菜二種盛合せ 枝豆と豚足の糟漬け

冷盤雙拼
（糟毛豆＆糟元寶）
Shanghai Traditional Appetizer
Marinated Edamame & Soy-Braised Pork Trotter
¥ 1,980 /税込

牛肉の旨みと空芯菜の
食感を、沙茶醤の
奥深い風味で
仕上げました。

牛肉と空芯菜の沙茶醤炒め

空心菜炒牛肉絲
Stir-Fried Morning Glory with Shredded Beef in Sha Cha Sauce
¥ 2,970 /税込

シャキシャキとした水蓮菜と
しいたけの旨みを引き立てた
香り豊かな一皿。

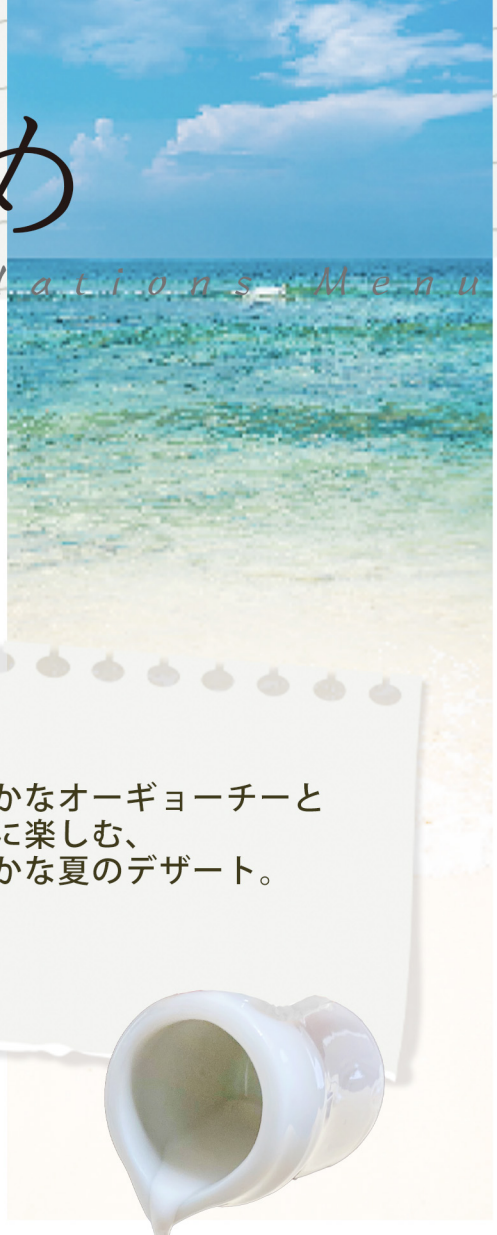
水蓮菜としいたけの香り炒め

鮮菇絲炒水蓮
Stir-Fried Water Celery with Shiitake Mushrooms
¥ 2,420 /税込

點水樓
Dian Shui Lou

夏のおすすめ

Summer Recommendations Menu

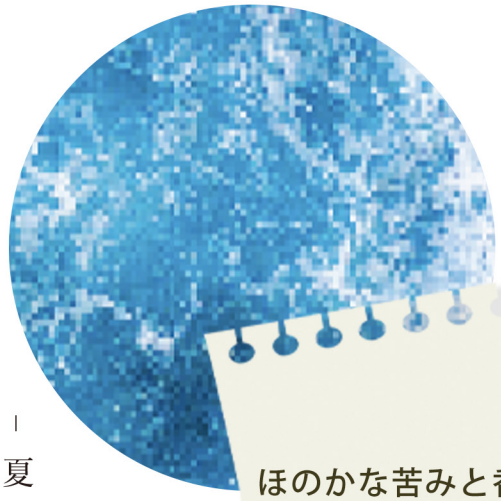


爽やかなオーギョーチーと
ともに楽しむ、
涼やかな夏のデザート。

台湾オーギョーチーを添えたかき氷

愛玉冰
Shaved Ice with Taiwanese Aiyu Jelly

¥ 935 /税込



ほのかな苦みと香りを楽しむ、
伝統素材の特製ゼリー。

仙草・亀苓膏の特製ゼリー

仙草龜苓膏
Herbal Jelly Dessert with Mesona &
Tortoise Jelly (Gui Ling Gao)

¥ 858 /税込

| 夏季推薦菜單 |

點水樓
Dian Shui Lou