Summer Recommendations Menu

夏のおすすめ

丨夏季推薦菜單丨

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

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。

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

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。

水蓮菜としいたけの香り炒め

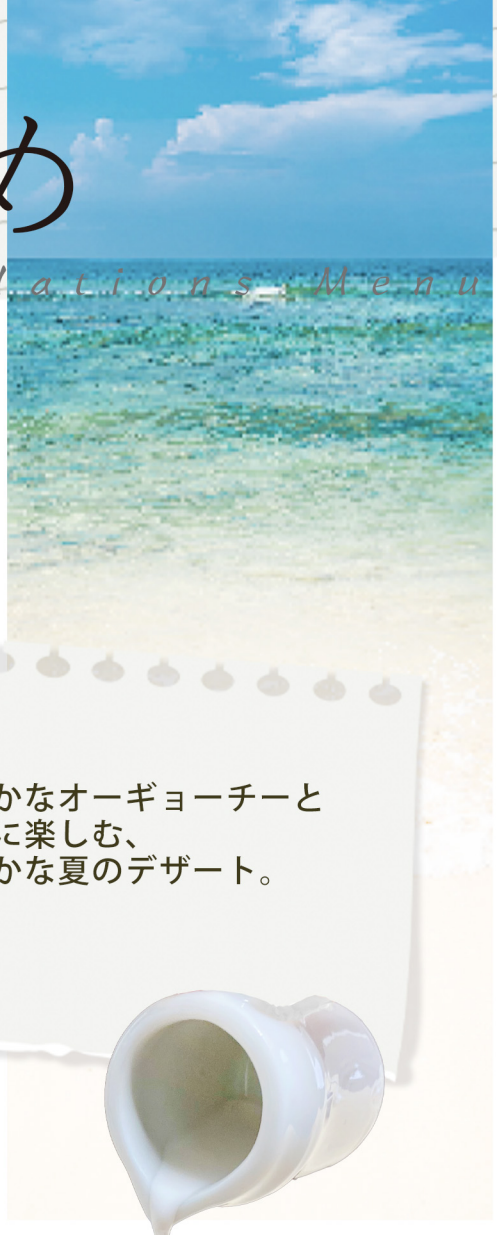
鮮菇絲炒水蓮
Stir-Fried Water Celery with Shiitake Mushrooms
¥ 2,420 /税込

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。

點水樓
Dian Shui Lou

夏のおすすめ

Summer Recommendations Menu

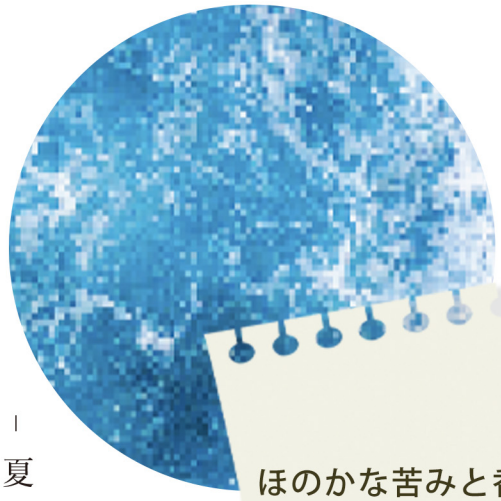


爽やかなオーギョーチーと
ともに楽しむ、
涼やかな夏のデザート。

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