

# 點水樓弁当



## 骨付き鶏ももの台湾金萱茶燻製焼き御膳

江浙特有の調理法で24時間じっくり漬け込み、台湾金萱茶で燻製した一品です。香り際立ち、しっとりジューシーな食感です。

1,900円 (税込)



## 豚バラとうずら卵の煮込み弁当

国産の豚肉を醤油ベースの調味料で煮込みました。口の中でとろけるようなやわらかさです。

1,400円 (税込)



## 台湾風パイナップルの唐揚げ弁当

パイナップル果肉の甘酸っぱさと芳醇な梅ソースが絶妙に調和し、爽やかな味を楽しめる台湾風唐揚げです。

1,400円 (税込)



## 骨付きダックもも肉の甘辛煮御膳

骨付きダックもも肉に甘辛ダレがたっぷりかかり、食欲をそそります！温めても、冷めても美味しくいただけます。

1,900円 (税込)



## 點水樓特製ルー一回一ハン

香ばしくて独特な甘辛味で人気な一品です。

1,000円 (税込)



點水樓

Dian Shui Lou



點水樓 四谷別館  
東京都新宿区四谷3-13-23  
TEL 03-6709-9681



點水樓 新宿本館  
東京都新宿区新宿5-16-1  
TEL 03-5363-7220

# 點

# 水

# 単品のデザート



1,200円 (税込)

## 特製点心セット(4品入)

心太軟、焼き大根もち、ナズナ入りえび餃子、ネギ入りペストリーが入った、おすすめの点心4種盛り合わせです。



1,620円 (税込)

## 骨付き鶏ももの台湾金萱茶燻製焼き

江浙の特有調理法で骨付きの鶏もも肉を、24時間じっくりしに漬けて、台湾金萱茶で燻製した一品です。柔くジューシーな鶏肉を堪能できます。



1,620円 (税込)

## 骨付きダックもも肉の甘辛煮

骨付きダックのもも肉に甘めしょっぱいタレがたっぷりかかり、食欲をそそります。温めても、冷やしてもおいしくいただけます。



1,944円 (税込)

## 無錫式スベアリブ煮込み

江浙料理の中の代表的な逸品です。国産の豚肉と紹興酒などの調味料でじっくり煮込みました。肉質は柔らかくて、香が溢れています。



594円 (税込)

## あんこ入り黒米湖州粽 1個

北海道産の小豆をじっくり煮込んだ餡を包みました。ふっくらした程良い甘みのある黒米を使用したデザート感覚のちまきです。



648円 (税込)

## 台湾風粽 1個

もち米の中に豚の角煮やシイタケなどの具を入れて、笹の葉で包んで蒸した一品です。台湾の端午節の伝統食品です。



734円 (税込)

## 心太軟 (シンタイルアン)

鶏の心臓みたいな形のナツメに、一口サイズのお餅を挟んで蒸しあげています。ナツメの甘酸っぱさとシロップの甘みが絶妙に絡んだ、ステキなデザートです。



864円 (税込)

## 酸辣湯

筍、きくらげ、卵など加えて、お酢の酸味と胡椒の辛味が食欲をそそる酸辣湯です。



1,512円 (税込)

## ユエンゾンジータン

富士高原鶏でじっくり4時間以上蒸し込んで、さっぱりと透き通った黄金色のスープです。