

# 秋



點水樓  
Dian Shui Lou

## の 新宿店限定 おすすめメニュー



秋の味覚といえば、松茸。  
松茸の香りと鶏のうま味が絶妙に染みだした、  
さっぱりしたスープです。

### 松茸入り鶏スープ

松茸鶏湯

¥ 1,870

豚肉を詰めた揚げ麩と押し湯葉巻きを  
塩づけ豚と筍で煮込んだ濃厚なスープです。

### 押し湯葉巻きと揚げ麩肉詰めスープ

兩筋一湯

¥ 2,420/ 2人前



海鮮とたっぷりの生姜をお酒で煮込んだ  
秋冬の定番スープです。  
今、女性の間で流行っている「温活」には  
おすすめの一品です。

\*料理酒が多めに入っているため、お気を付けて下さい。

### 特撰胡麻油の煮込みスープ

麻油全家福

¥ 2,420/ 1~2人前

金柑のさっぱりとしたソースがの濃厚な味わいの  
スペアリブと相性が良い、飽きの来ない一品です。

### 金柑ソースのスペアリブ揚げ

金桔排骨

¥ 1,980/ 2~3人前





# 秋の 新宿店限定 おすすめメニュー



伊勢海老と上海お餅を特製ピリ辛味噌で炒めた、贅沢な一品です。

伊勢海老と切り餅のピリ辛味噌炒め  
醬爆龍蝦年糕 ¥ 7,700/ 2~3人前

濃厚な肉汁と納豆の相性抜群な小籠包です。  
定番の豚肉小籠包に納豆を加えてコクをアップします。

納豆小籠包  
納豆小籠包 ¥ 1,650/ 5個



栄養たっぷりのスッポンを特選醤油で煮込みました。  
上海では定番の料理です。

スッポンの醤油煮込み  
紅焼甲魚 ¥ 11,000/ 2~3人前

切り餅と白菜、千切り豚肉と椎茸などを  
甘辛醤油で炒めた料理です。

白菜と切り餅の炒めもの  
津白年糕 ¥ 1,870/ 2人前

