



DINNER MENU

ALCOHOL DRINK

アルコールドリンク

COCKTAIL

カクテル



ホアンジンフォームティー

金色泡茶ハイ

Gold Foam Tea Chu-hi

金木犀の香りが広がる
桂花烏龍茶にクリーミーな泡が
心地よいオリジナルカクテル

700 (税込770)

アンニンフォームジウ
金木犀杏仁泡酒
Osmanthus Oolong Tea &
Amaretto Milk

780
(税込858)

〈桂花烏龍茶 + アマレット + ミルク〉
杏仁の繊細な香りと奥深い味わい。
金木犀を抽出した烏龍茶で
より華やかな香りのデザートカクテル。

クエイカ
桂花アマレット
Osmanthus Amaretto

700
(税込770)

〈桂花陳酒 + アマレット + 東方美人茶〉

クエイチン
桂陳バック
Kuei Hua Chen Chiew Buck

700
(税込770)

〈桂花陳酒 + ジンジャーエール〉

香港フィズ

Hong Kong Fizz

中国酒である紹興酒にジンジャーエールを加えた
爽やかで口当たりの良いカクテル

620 (税込682)



ミモザ

Mimosa

オレンジジュースの甘みに
スパークリングワインの
キリッと引き締まった酸味

680 (税込748)

上海ハイボール
Shanghai Whisky Soda

620
(税込682)

〈紹興酒 + ソーダ〉

アマレットジンジャー
Amaretto Ginger

700
(税込770)

〈アマレット + ジンジャーエール〉

キティ
Kitty

680
(税込748)

〈赤ワイン + ジンジャーエール〉

オペレーター
Operator

680
(税込748)

〈白ワイン + ジンジャーエール〉

BEER & OTHER

ビール BEER

生ビール Draft Beer	750 (税込 825)
キリン グリーンズフリー (ノンアルコール) Non Alcohol Beer	580 (税込 638)
青島ビール プレミアム Tsingtao Beer Premium	780 (税込 858)
青島ビール スタウト Tsingtao Beer Stout	800 (税込 880)



ハイボール・サワー WHISKY SODA & SOUR

レモンサワー Lemon Sour	620 (税込 682)	特級ジャスミンハイ Jasmine Tea Chu-hi	600 (税込 660)
ハイボール Whisky Soda	620 (税込 682)	トウモロコシ 東方美人ハイ Dongfang Meiren Tea Chu-hi	600 (税込 660)
ジンジャーハイボール Ginger Whisky Soda	640 (税込 704)	紅茶に近い味わいの烏龍茶割り。	

果実酒 FRUIT WINE

ストレート・ロック・ソーダをお選びください

鶯宿にがり梅酒 Plum Wine	680 (税込 748)
爽やかな梅の香りに 甘すぎず飽きのこない飲み口の超本格派梅酒。	
梅乃宿 あらごしゆず酒 Yuzu Wine	680 (税込 748)
柚子の豊かな風味にレモンの酸味が バランスよく調和したまろやかな味わい。	
永昌源 にがり杏露酒 Apricot Wine	660 (税込 726)
完熟あんず果肉を加えたとろとろな口あたりと フルーティーな香りをお楽しみください。	


中国酒 CHINESE SAKE

ストレート・ロック・ソーダ・お湯をお選びください

永昌源 古越龍山 -花彫 金龍- Shaoxingjiu	グラス 620 (税込 682)
もち米のもつ自然な甘さを引き出し 酸味を抑えた芳醇で やわらかな口当たりの紹興酒。	ボトル 2,800 (税込 3,080)
永昌源 ケイカチンシュ 古越龍山 桂花陳酒 Kuei Hua Chen Chiew	グラス 620 (税込 682)
白ワインに金木犀の花を漬け込んだ 華やかな香りでエレガントな味わい。	ボトル 2,800 (税込 3,080)


WINE

スパークリングワイン SPARKLING WINE

	セニョリオ・デ・マレスト・ブリュット スパークリング Senorio De Mareste Brut スペイン / ラ・マンチャ地方 [マカベオ 100%] 柑橘系の香り、フレッシュな果実味で優しい泡が広がるスパークリング。	グラス 750 (税込 825)
		ボトル 3,500 (税込 3,850)


オーガニックワイン ORGANIC WINE

WHITE WINE

	マ・フェルメット ソーヴィニヨン・ブラン オーガニック Ma Fermette Sauvignon Blanc Organic フランス / ラングドック・ルーション地方 [ソーヴィニヨン・ブラン100%] グレープフルーツやハーブの香りと白い花やシトラスのアロマに満ちています。 華やかな果実風味のあとにスパイシーさも感じられます。	グラス 700 (税込 770)
		ボトル 3,200 (税込 3,520)

南仏を中心とした新しい認証のオーガニックワイン


RED WINE

	マ・フェルメット カベルネ・ソーヴィニヨン オーガニック Ma Fermette Cabernet Sauvignon Organic フランス / ヴァレ・デュ・ロヌ地方 [カベルネ・ソーヴィニヨン 100%] スパイシーな香りと清涼感・完熟感とのバランスがとれた味わい。 甘過ぎず程良い濃さで食事にも合わせやすい赤ワイン。	グラス 700 (税込 770)
		ボトル 3,200 (税込 3,520)


有機栽培で育てた葡萄を使用したビオロジックワイン

低アルコールワイン LOW-ALCOHOL WINE

WHITE WINE

	ファンケンブルグ・マドンナ・リープフラウミルヒ Valckenberg Madonna Liebfraumich ドイツ / ラインヘッセン地方 [ミユラー・トゥルガウ / リースリング / シルヴァナー / ケルナー] 新鮮な果物の酸味と軽やかな甘さ、みずみずしく爽やかな味わい。 絶妙な酸味と甘味のバランスが中華料理との抜群の相性を誇ります。	グラス 700 (税込 770)
		ボトル 3,200 (税込 3,520)

RED WINE

	アイニッヒ・ツェンツェン・ドルンフェルダー・ズース Einig Zenzen Dornfelder Süß ドイツ / ラインヘッセン地方 [ドルンフェルダー] チェリー、ザクロ、樽の香り。 口当たり柔らかく嫌味のない爽やかな甘さで飲みやすい赤ワイン。	グラス 700 (税込 770)
		ボトル 3,200 (税込 3,520)

TEA & SOFT DRINKS



お茶 HOTは差し湯にて2煎目まで美味しくいただけます。

TEA

特級ジャスミン茶 HOT 550 (税込 605)
Jasmine Tea ICE 520 (税込 572)

ジャスミンの香りが爽やかで日本でも馴染みある高級茶。
緊張やストレスからの解放、集中力を高めるのにも効果的。

プーアール茶 550 (税込 605)
Puer Tea

芳醇な味わいと後味の甘さが特徴。
「後発酵」の深い味わいで脂っこい食事にも最適。

トウホウビジンチャ
東方美人茶 HOT 550 (税込 605)
Dongfang Meiren Tea ICE 520 (税込 572)

発酵度が高く紅茶に近い味わいを持つ烏龍茶の一種。
抗酸化作用があり、美容と健康に良いと古くから言われ
女性に嬉しいお茶として親しまれています。

キンセンチャ
金萱茶 550 (税込 605)
Gold Kaya Tea

ミルクや蜂蜜に似た甘い香りで重厚感のある味わい。
食後茶として台湾で親しまれています。

ケイカウロンチャ
桂花烏龍茶 550 (税込 605)
Osmanthus Oolong Tea

天然金木犀のつぼみを使って燻製し香り付けした烏龍茶。
金木犀の甘い香りが特徴的。



ソフトドリンク

SOFT DRINK

アップルジュース 520
Apple Juice (税込 572)

オレンジジュース 520
Orange Juice (税込 572)

ジンジャーエール 520
Ginger Ale (税込 572)

チャイニーズ・ピネガーソーダ 550
Chinese Vinegar Soda (税込 605)
〈八珍甜酢(ハッチンテンス) + ソーダ〉

チャイニーズ・ピネガーオレンジソーダ 550
Chinese Vinegar Orange Soda (税込 605)
〈八珍甜酢(ハッチンテンス) + オレンジ + ソーダ〉

チャイニーズ・ピネガーアップルソーダ 550
Chinese Vinegar Apple Soda (税込 605)
〈八珍甜酢(ハッチンテンス) + アップル + ソーダ〉

SOFT DRINK

ソフトドリンク

ホアジンフォームティー

金色泡茶 655 (税込 720)
Gold Foam Tea

金木犀の香りが特徴的な桂花烏龍茶と
ほんのり甘い金木犀シロップを合わせた、きめ細やかな泡のフォームティー。

フォームティー

季節の泡茶 655 (税込 720)
Seasonal Foam Tea

季節のテイストはスタッフへお尋ねください。



* 総額表示対応により合計支払金額に増数が出る可能性がありますのでご了承ください

DIM SUM

点心



推 大根パイ
Radish Shortbread

1ヶ 500 (税込 550)

2ヶ 950 (税込 1,045)

旨味の強い金華ハムと大根の瑞々しくシャキシャキとした食感をたっぷり包みこんがりときつね色に揚げた〈Mimosas〉の大人気メニュー!

焼売 (3ヶ)
Chinese Dumplings

950
(税込 1,045)

こだわりの粗挽き肉のジューシーさと玉ねぎの甘み、とびっこのプチプチ食感がやみつきに!
MS.CASABLANCAの大人気点心 No.1。



小籠包 (3ヶ)

Soup Dumplings

950
(税込 1,045)

ジューシーな肉餡と旨味たっぷりスープが特徴の小籠包。ビールやワインとのお食事にもおすすめです。



海老蒸し餃子 (3ヶ)

Steamed Shrimp Dumplings

850
(税込 935)

海老の食感を活かした手包みの蒸し餃子。モチモチした薄いピンク色の皮もお楽しみください。



翡翠蒸し餃子 (3ヶ)

Emerald Dumplings

850
(税込 935)

皮とタネにクワイを練り込んだ他では味わえない逸品。シャクシャクとしたクワイの食感とキレイな翡翠色点心をお楽しみください。



豚角煮ちまき (2ヶ)

Steamed Glutinous Rice & Braised Pork Wrapped in Bamboo Leaves

800
(税込 880)

モチモチ食感と醤油たれの甘辛風味。



DIM SUM

海老の野菜春巻き

Shrimp & Vegetable Spring Roll

シンプルながらも食べ飽きない春巻きに仕上げました。
海老のプリプリな食感と生姜の風味が香り優しい味わいの点心です。

650 (税込 715)



APPETIZER

前菜



ジャオマ
イカの椒麻ソース
Squid with Pepper Sauce

850
(税込 935)

大葉や葱、花山椒を刻んで作るピリッと鮮やかな椒麻(ジャオマ)ソースに旬のイカと自家製オイルが織り成す美味しさで前菜、箸休めにもつるっとお召し上がりいただけます。

APPETIZER

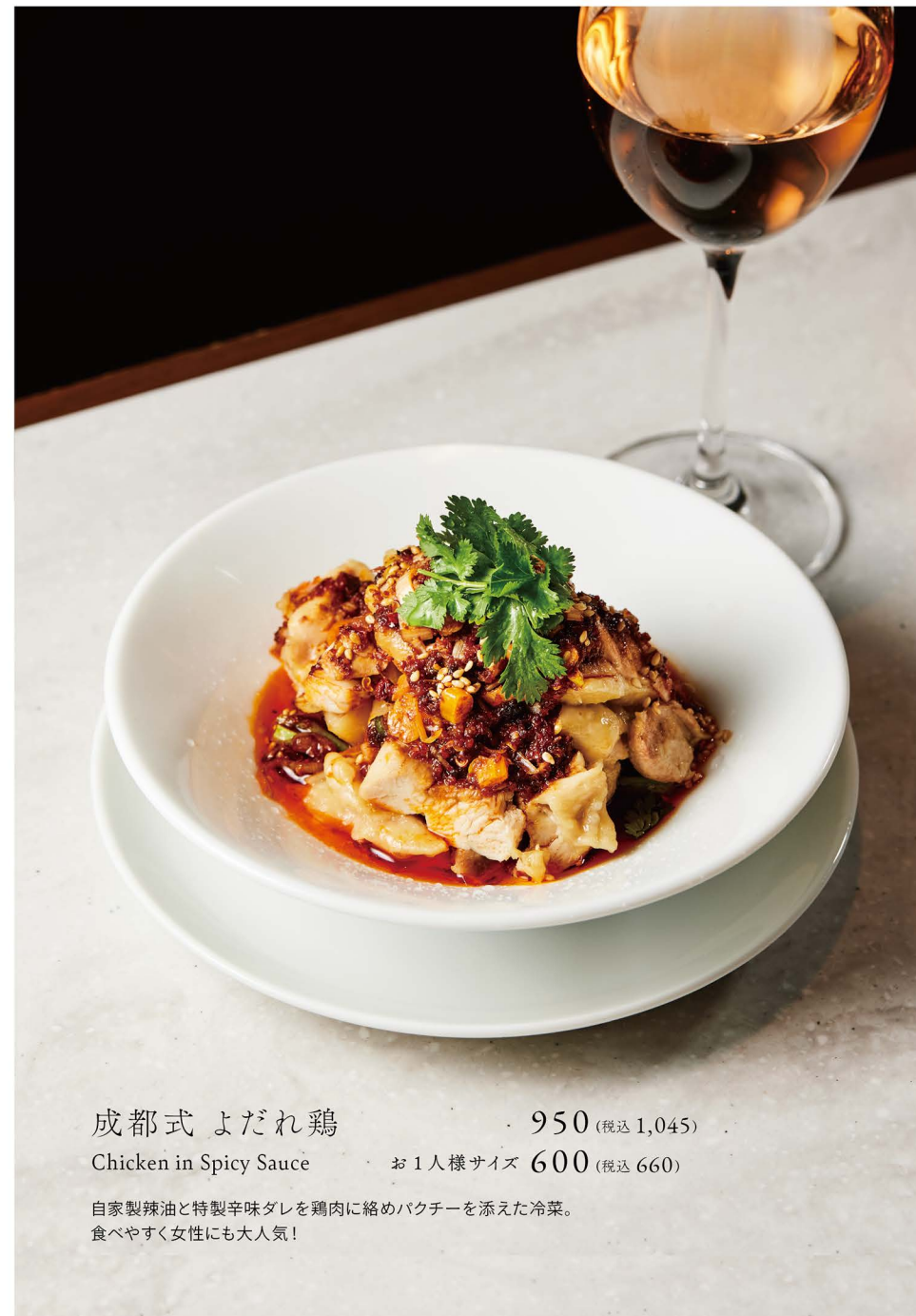
前菜



日本豆苗ともやしの炒め物 980

Stir-fried Japanese Pea Sprouts & Bean Sprouts (税込 1,078)

中華の定番といえばコレ。前菜にもお酒のおつまみにも。シンプルな味付けで最大限に豆苗ともやしの良さを引き出しました。シャキシャキとした食感をお楽しみください。



成都式 よだれ鶏 950 (税込 1,045)

Chicken in Spicy Sauce お1人様サイズ 600 (税込 660)

自家製辣油と特製辛味ダレを鶏肉に絡めパクチーを添えた冷菜。食べやすく女性にも大人気！

MAIN

主菜



推 油淋鶏

Fried Chicken
with Sweet & Sour Sauce

カラッと揚げた唐揚げに
秘伝のタレを和えて仕上げた
こだわりの一品。

1,250 (税込 1,375)

推 四川回鍋肉

Twice-cooked Pork

国産豚と四川で親しまれている
葉にんにくを使用した回鍋肉。
特製豆板醤と風味豊かな豆鼓が香り
豚肉との相性抜群。
お供に白ご飯もいかがですか？

1,590 (税込 1,749)

海老とアスパラガスの

マヨネーズソース 1,600

(税込 1,760)

Shrimp & Asparagus
with Mayonnaise Sauce

大人からお子様まで大人気の定番メニュー。
大ぶりの海老と特製マヨネーズの相性抜群！
レモンをかけてさっぱりとした
味の変化もお楽しみいただけます。



中国干し梅の 国産酢豚

1,600

(税込 1,760)

Sweet and Sour Pork
with Chinese Dried Plum

カラッと揚げた大ぶりの豚肉に
中国伝統の甘味ある干し梅を加えた特製黒酢ソースを
サッと絡めたシンプルかつ新しい酢豚。
黒酢と干し梅の絶妙な酸味と甘みの
ハーモニーをお楽しみください。



辛 海老チリ

1,600

(税込 1,760)

Sauteed Shrimps with Chili Sauce

四川豆板醤と中国の酒粕・お酢を合わせたソースを
大ぶりの海老にたっぷり絡めた逸品。
辛味の中にもほのかに香る酒粕の甘み、
お酢の酸味がより一層食欲をそそります。



NOODLE

麵

推 坦々麵

Dandan Noodles

特製芝麻醬を使ったコクのある濃厚胡麻スープに
四川豆板醤の効いた辛肉味噌と
中国漬物のヤーツァイをトッピング。
自家製辣油と花山椒も絶妙なアクセント。

〔 単品 〕 1,400 (税込 1,540)

〔 点心セット 〕 2,050 (税込 2,255)

芝麻醬を使用したスープは胡麻の香りが飛ばないように、
温度を低めの70℃程度に設定し調理しております。



汁そば

Ramen

鶏ガラを長時間煮込み
限界まで澄んだスープに
世界三大ハムの一角【金華火腿】と
挽きたての胡椒が香るシンプルな汁そば。

〔 単品 〕 1,300 (税込 1,430)

〔 点心セット 〕 1,950 (税込 2,145)



DIM SUM SET

点心セット

〈 麵 〉 +

〈 点心3種 〉 焼売・海老蒸し餃子・翡翠蒸し餃子
トウフカンス

〈 お食事 〉 豆腐干絲 (千切りにした中国押し豆腐)



香港焼きそば

Hong Kong Fried Noodles

1,290

(税込 1,419)

歯切れの良い食感が特徴の香港麵を醤油ベースで味付けしたシンプルな焼きそば。
海老の卵の風味とご一緒にお召し上がりください。

RICE

飯



推 海老のしっとり炒飯

Fried Rice with Shrimp

1,350

(税込 1,485)

あえてしっとりと仕上げ風味を最大限に活かした
MS.CASABLANCA 自慢の一品。
プリプリの海老と生姜の爽やかさがあがり飽きのこない炒飯です。

お粥トッピング 特製紅油醤油ダレ / 油条(揚げパン) / 万能ネギ / 針生姜

白身魚と魚肉でんぶのお粥

Rice Porridge
with White Fish & Shredded Dried Fish

魚介の旨味を存分に味わえる一杯。

単品 _____ 点心セット _____
1,300 (税込 1,430) 1,950 (税込 2,145)



推 あさりと貝柱のお粥

Scallop & Clam Rice Porridge

貝柱の出汁が染み渡る海鮮お粥。

単品 _____ 点心セット _____
1,250 (税込 1,375) 1,900 (税込 2,090)



塩漬け卵黄と 鶏肉の醤油漬けお粥

Rice Porridge
with Salted Egg Yolk & Chicken in Soy Sauce

鶏の旨味とコクを感じられる組み合わせ。

単品 _____ 点心セット _____
1,300 (税込 1,430) 1,950 (税込 2,145)



お粥

Rice Porridge

時間をかけて煮込んだヘルシーなお粥。

単品 _____ 点心セット _____
1,150 (税込 1,265) 1,800 (税込 1,980)



DIM SUM SET
点心セット

〈お粥〉+ 〈点心3種〉焼売・海老蒸し餃子・翡翠蒸し餃子
トウモロコシ
〈お食事〉豆腐干絲 (千切りにした中国押し豆腐)

DINNER SET

ディナーセット

〈選べるメイン+副菜+点心3種+主菜〉



MAIN メインを以下からお選びください。



あさりと貝柱のお粥
2,600 (税込 2,860)



白身魚と魚肉でんぶのお粥
2,650 (税込 2,915)



塩漬け卵黄と鶏肉の醤油漬けお粥
2,650 (税込 2,915)



お粥
2,500 (税込 2,750)



担々麺
2,750 (税込 3,025)



汁そば
2,650 (税込 2,915)

SEASONAL MENU

季節限定メインもお選びいただけます 通常セット価格 +700 (税込 770)

- トウフカンス
- 〈副菜〉 豆腐干絲 (千切りにした中国押し豆腐)
 - 〈点心3種〉 焼売・海老蒸し餃子・翡翠蒸し餃子
 - 〈主菜〉 海老チリ ※ハーフサイズ

DESSERT

デザート



推 金木犀杏仁豆腐

690 (税込759)

Almond Jelly

MS. CASABLANCAでしか楽しめない唯一無二のデザート。
華やかな金木犀の香りを抽出したシロップと
口当たり滑らかな杏仁豆腐に金木犀を散らした、食後に華を添えてくれる逸品。



オーグーチー 愛玉子 650 Lemon Aiyu Jelly (税込 715)

楊貴妃も愛したアジアンスイーツ。
自家製はちみつレモンと
金木犀シロップで
MS.CASABLANCA風のアレンジ。

揚げプリン 650 Fried Pudding (税込 715)

他にはない新感覚。
カスタードのようなとろける舌触りで
きなこの優しい甘さが包み込みます。



桃饅頭 590 Sweet Red Bean Paste Steamed Buns (税込 649)

蒸したての可愛らしい桃のかたちをした
生地に合わせた上品な甘さの餡は食後にぴったり。
是非中国茶と合わせてお楽しみください。



本日のジェラート 500 Today's Gelato (税込 550)

シェフが厳選した滑らかな口どけのジェラート。

COURSE MENU

全 10 品

お一人様 3,000 (税込 3,300) 90分制

2名様～・予約限定(当日の11時迄予約受付可)

少人数からでもゆっくりと食べられる「個室」スタイルをおすすめいたします。当店では全てのお料理を個々に分けて提供いたしますので、安心して楽しい時間をお過ごしいただけます。

嬉しいドリンク付きの内容は、ビール・ピオワインをはじめとするアルコール類や厳選した中国茶もお選びいただけます。また、数多くの商品を色んな飲み物ともお楽しみいただけるよう追加のドリンクは非常にお得な内容となっております。



※写真は1名様の内容です

ドリンク	ドリンクページよりお選びください。 ※スパークリングワインは除く
前 菜	成都式 よだれ鶏・イカの椒麻ソース
点 心 1	大根パイ
点 心 2	焼売・海老蒸し餃子・翡翠餃子
炒 物	中国干し梅酢豚
飯	お粥
デザート	季節のジェラート

FREE DRINK

飲み放題

お一人様 2,000 (税込 2,200)

ビール・ワイン・ハイボール
果実酒・カクテル・ソフトドリンクなど

ご予約受付中! >

