



# **WEEKDAY LUNCH MENU**

# お粥・点心セット 〈お粥+点心3種+お食事1品〉

Rice Porridge & Dim Sum Set



## ① 1. 白身魚と魚肉でんぶのお粥

【点心セット】 1,850 (税込 2,035)

【単品】 1,250 (税込 1,375)

### 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

ふわっとほぐれる白身魚と風味豊かなマグロのフレークをふんだんに使用し魚介の旨味を存分に味わえる一杯。



## ② 2. あさりと貝柱のお粥

【点心セット】 1,800 (税込 1,980)

【単品】 1,200 (税込 1,320)

### 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

貝柱の出汁が染み渡る海鮮お粥。まずはそのまま味わい、特製醤油ダレをかけて味の変化をお楽しみください。



点心セット 〈お好みのお粥〉 + 〈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)

LUNCHご注文のお客様限定 全てのデザートを 440 (税込) にてご提供いたします

## LUNCH DRINKS メインご注文のお客様は下記の金額にて提供いたします

### SOFT DRINK

+330 (税込 363)

- 特級ジャスミン茶 (HOT/ICE)
- 東方美人茶 (HOT/ICE)
- オレンジジュース
- アップルジュース
- ジンジャーエール

### ALCOHOL

+530 (税込 583)

- 生ビール
- ワイン (白/赤)
- ワインカクテル
- レモンサワー
- ハイボール
- 中国茶割
- 紹興酒
- 果実酒

### NON ALCOHOL

+530 (税込 583)

- ホアンジンフォームティー
- 金色泡茶
  - 桂花烏龍茶 & 金木屋ンロップ



# お粥・点心セット 〈お粥+点心3種+お食事1品〉

Rice Porridge & Dim Sum Set



## ③. 塩漬け卵黄と鶏肉の醤油漬けお粥

〔点心セット〕 1,850 (税込 2,035)

〔単品〕 1,250 (税込 1,375)

### 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

唐辛子の香りをつけた甘醤油に漬けた鶏肉に、アヒル卵黄の塩漬けを添えた鶏の旨味とコクを感じられる組み合わせ。



## ④. お粥

〔点心セット〕 1,700 (税込 1,870)

〔単品〕 1,100 (税込 1,210)

### 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

時間をかけて煮込んだヘルシーなお粥にこだわりのトッピングを混ぜてお召し上がりください。



点心セット 〈お好みのお粥〉 + 〈点心3種〉 焼売・海老蒸し餃子・翡翠蒸し餃子  
トウフオンス  
〈お食事〉 豆腐干絲 (千切りにした中国押し豆腐)

LUNCHご注文のお客様限定 全てのデザートをお440(税込)にてご提供いたします

## LUNCH DRINKS メインご注文のお客様は下記の金額にて提供いたします

### SOFT DRINK

+330 (税込 363)

- 特級ジャスミン茶 (HOT/ICE)
- 東方美人茶 (HOT/ICE)
- オレンジジュース
- アップルジュース
- ジンジャーエール

### ALCOHOL

+530 (税込 583)

- 生ビール
- ワイン (白/赤)
- ワインカクテル
- レモンサワー
- ハイボール
- 中国茶割
- 紹興酒
- 果実酒

### NON ALCOHOL

+530 (税込 583)

- ホアジアンフォームティー
- 金色泡茶
  - 桂花烏龍茶 & 金木屋シロップ



# 麺・点心セット 〈麺+点心3種+お食事1品〉

Noodle & Dim Sum Set



## 推 1.担々麺

【点心セット】1,950 (税込2,145)

【単品】1,350 (税込1,485)

特製芝麻醤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。

芝麻醤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。



## 2.汁そば

【点心セット】1,850 (税込2,035)

【単品】1,250 (税込1,375)

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。



点心セット 〈お好みの麺〉 + 〈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)

LUNCHご注文のお客様限定

全てのデザートが440 (税込) にてご提供いたします

SIDE DISH

豚角煮ちまき 1ヶ440 (税込)

LUNCH DRINKS メインご注文のお客様は下記の金額にて提供いたします

SOFT DRINK

+330 (税込363)

- 特級ジャスミン茶 (HOT/ICE)
- 東方美人茶 (HOT/ICE)
- オレンジジュース
- アップルジュース
- ジンジャーエール

ALCOHOL

+530 (税込583)

- 生ビール
- ワイン (白/赤)
- ワインカクテル
- レモンサワー
- ハイボール
- 中国茶割
- 紹興酒
- 果実酒

NON ALCOHOL

+530 (税込583)

ホアンジンフォームティー  
●金色泡茶  
桂花烏龍茶 &  
金木屋シロップ



# DESSERT

デザート



**推** 金木犀杏仁豆腐 690 (税込759) LUNCH価格 400 (税込440)

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。



オーグョーチー  
愛玉子

650 (税込715) LUNCH価格 400 (税込440)

Lemon Aiyu Jelly

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風にアレンジ。



桃饅頭

Sweet Red Bean Paste Steamed Buns

蒸したての可愛らしい桃のかたちをした  
生地に合わせて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。

590 (税込649)

LUNCH価格 400 (税込440)



本日のジェラート

Today's Gelato

シェフが厳選した滑らかな口どけのジェラート。

500 (税込550)

LUNCH価格 400 (税込440)

## 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。

トウホウピジンチャ  
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

# 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。

ケイカ  
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〉

ケイチン  
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ころろな口あたりと 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 ソーヴィニオン・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 [ソーヴィニオン・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・ソーヴィニオン オーガニック Ma Fermette Cabernet Sauvignon Organic フランス / ヴァレ・デュ・ローヌ地方 [カベルネ・ソーヴィニオン 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]	グラス 700 (税込 770)
	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。	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]	グラス 700 (税込 770)
	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。	ボトル 3,200 (税込 3,520)