

# Spring

Recommendations

## Oyster and Sea Lettuce Rice Porridge

### 広島県産牡蠣と あおさ海苔のお粥

【点心セット】 2,050 (税込 2,255)

【単品】 1,450 (税込 1,595)

旨味がたっぷり凝縮された広島県産の牡蠣とほのかな海鮮の香りが特徴の生あおさ海苔を使用したお粥。貝柱の出汁や生あおさ海苔をお粥に少しずつ絡ませ味の変化をお楽しみください。



## Sakura Shrimp and Stir-fried Vegetable Noodle

### 桜海老と 季節野菜のタンメン

【点心セット】 2,200 (税込 2,420)

【単品】 1,600 (税込 1,760)

長時間煮込んだ鶏ガラスープに桜海老をふんだんに使用した華やかな香りと香味野菜をアクセントに効かせた旨味を感じるスープ。炒めた季節野菜のシャキシャキ食感とぷりぷりとした海老のハーモニー。



**DIM SUM SET**  
点心セット

〈お粥 or 麵〉+

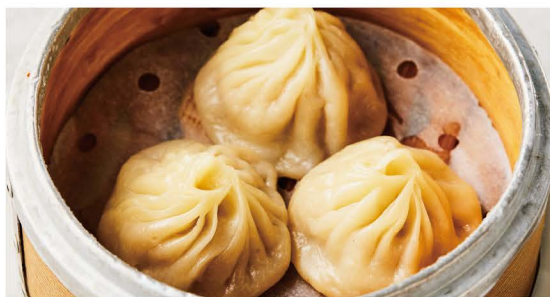
〈点心3種〉焼売・海老蒸し餃子・翡翠蒸し餃子  
トッパンス  
〈お食事〉豆腐干絲 (千切りにした中国押し豆腐)

# DIM SUM 点心



烧売 (3ケ) 950  
Chinese Dumplings (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ケ) 950  
Soup Dumplings (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ケ) 850  
Steamed Shrimp Dumplings (税込 936)

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ケ) 850  
Emerald Dumplings (税込 936)

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。

# APPETIZER 前菜



ジャオマ  
イカの椒麻ソース 850  
Squid with Pepper Sauce (税込 936)

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



成都式 よだれ鶏 950  
Chicken in Spicy Sauce (税込 1,045)

自家製辣油と特製辛味ダレを お1人様サイズ 600  
鶏肉に絡めパクチーを添えた冷菜。 (税込 660)  
食べやすく女性にも大人気！