

# 冬の 麺

鶏ガラを煮込んだスープに

中国醤油を合わせた

あっさりな味わいのスープ。

熟成ダレで漬け込みじっくり

焼いた広東チャーシューと一つ一つ

丁寧に包んだお肉の食感が楽しめる

自家製ワンタンをたっぷり。

新鮮なシャキシャキねぎと

フライドエシャロットの風味がアクセント。

肌寒い冬にぴったりな心と身体が

喜ぶ美味しい至福の一品を。

## 熟成広東チャーシューワンタン麺・点心セット

Braised Pork Wonton Noodles and Dim Sum Set

トーフカンス  
〈ワンタン麺+点心3種+豆腐干絲〉 ※ランチタイム SET DRINKS+330~

点心セット 2,250 (税込2,475)

単品 1,650 (税込1,815)





# DIM SUM 点心



焼売(3ケ) 900  
Chinese Dumplings (税込 990)

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病みつきになる事間違いなし！  
MS. CASABLANCA の大人気点心 No.1。



小籠包(3ケ) 900  
Soup Dumplings (税込 990)

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) 800  
Steamed Shrimp Dumplings (税込 880)

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) 800  
Emerald Dumplings (税込 880)

皮とタネにクワイを練り込んだ他では味わえない逸品。  
ジャクジ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。