

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)

こじんまりと少人数からでも、
ゆっくりと食べられる「個室」スタイルをおすすめ致します。
色々とお楽しみいただけるお店選び。
当店で全てのお料理を個々に分けて商品を提供致しますので、
食事を安心して楽しむ時間をお過ごし頂けます。

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頂けるよう、
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 やだれ鶏・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

追加ドリンク
2杯目のドリンクは下記の価格にて提供します。

ALCOHOL +550 (税込605)

NON ALCOHOL +500 (税込550)

CHINESE TEA +300 (税込330)

SOFT DRINKS +300 (税込330)

ご予約受付中! >



ms
CASABLANCA

WEEKEND & DINNER
MENU



SET MENU

お粥・点心セット

Rice Porridge & Dim Sum Set



推 1. 白身魚と魚肉でんぶのお粥・
点心セット〈お粥+点心3種+お食事1品〉

1,950 (税込2,145)
単品 1,300 (税込1,430)

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、
魚介の旨味を十分に味わえる一杯。



2. あさりと貝柱のお粥・点心セット

〈お粥+点心3種+お食事1品〉

1,900 (税込2,090)
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

貝柱の出汁が染み渡る海鮮お粥。
まずはそのままお召し上がりいただき、特製醤油ダレ
をかけて味の変化をお楽しみください。



SET FOOD セットの点心3種とお食事1品は、1.2.共通です。

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 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

+300 (税込330)

- 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

ALCOHOL

+500 (税込550)

- 生ビール
- グラスワイン(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

+500 (税込550)

ノンアルコールフォームラー
• 金色泡茶



SET MENU

お粥・点心セット

Rice Porridge & Dim Sum Set



推 3. 塩漬け卵黄と鶏肉の 醤油漬けお粥・点心セット

〈お粥+点心3種+お食事1品〉

1,950 (税込2,145)

単品 1,300 (税込1,430)

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込んだ
柔らかい鶏肉に、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

〈お粥+点心3種+お食事1品〉

1,800 (税込1,980)

単品 1,150 (税込1,265)

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

MS. CASABLANCA 定番メニュー。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。



SET FOOD

 セットの点心3種とお食事1品は、3、4、共通です。

点心3種 焼売・海老蒸し餃子・翡翠蒸し餃子

トウファンズ
お食事 豆腐干絲…千切りにした中国押し豆腐

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

+300 (税込330)

- 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

ALCOHOL

+500 (税込550)

- 生ビール
- グラスワイン(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

+500 (税込550)

ホアンジンフォームラー
• 金色泡茶



SET MENU

麺・点心セット

Noodle & Dim Sum Set



推 1. 坦々麺・点心セット

〈坦々麺+点心3種+お食事1品〉

2,050 (税込 2,255)

単品 1,400 (税込 1,540)

特製の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アイをトッピング。自家製辣椒油と花山椒もアクセントに効いた、大人気の坦々麺。

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

〈汁そば+点心3種+お食事1品〉

1,950 (税込 2,145)

単品 1,300 (税込 1,430)

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。



SET FOOD

セットの点心3種とお食事1品は、1.2.共通です。

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 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

+300 (税込330)

- 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

ALCOHOL

+500 (税込550)

- 生ビール
- グラスワイン (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

+500 (税込550)

ホアンジンフォームラー
• 金色泡茶



DESSERT

デザート



推 金木犀杏仁豆腐

Almond Jelly

690

(税込 759)

MS. CASABLANCAでしか楽しめない唯一無二のデザート。華やかなキンモクセイ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キンモクセイを散らした、食後に華を添えてくれる逸品です。



15:00~限定

揚げプリン

Fried Pudding

他にはない新感覚。カスタードのような舌触りでもろける美味しさ、上にかかったきなこの優しい甘さが包み込みます。

650

(税込 715)



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。

590

(税込 649)



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)

DRINK

DRINK

ドリンク

CHU-HI

中国茶割



※アジアフオームティー

金色泡茶ハイ

Gold Foam Tea Chu-hai

キンモクセイ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)

トウモロコシ

東方美人ハイ 紅茶に近い烏龍茶

Dongfang Meiren Tea Chu-hai 600 (税込 660)

クイカウ

桂花烏龍ハイ キンモクセイ香る烏龍茶

Osmanthus Oolong Tea Chu-hai 600 (税込 660)

特級ジャスミンハイ

Jasmine Tea Chu-hai 600 (税込 660)

DRINK

11:00~

SHAOXING SAKE COCKTAIL

紹興酒カクテル



香港フイズ

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)

チャイナハイボール

(紹興酒 + ソーダ)

Chinese Whisky soda 620 (税込 682)

ロイヤル烏龍ティー (HOT/ICE)

(紹興酒 + 東方美人茶)

Royal Oolong Tea 620 (税込 682)

ロイヤルジャスミンティー (HOT/ICE)

(紹興酒 + 特級ジャスミン茶)

Royal Jasmine Tea 620 (税込 682)

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 (ノンアルコールビール)	Non Alcohol Beer	580 (税込638)

ウイスキー		WHISKY
-------	--	--------

ハイボール	Whisky Soda	620 (税込682)
ジンジャーハイボール	Ginger Whisky Soda	640 (税込704)

サワー		SOUR
-----	--	------

レモンサワー	Lemon Sour	620 (税込682)
--------	------------	-------------

ワインカクテル		WINE COCKTAIL
---------	--	---------------

キティ (赤ワイン+ジンジャエール)	Kitty	680 (税込748)
オペレーター (白ワイン+ジンジャエール)	Operator	680 (税込748)

果実酒 ※ストレート・ロック・ソーダをお選びいただけます。		FRUIT WINE
-------------------------------	--	------------

鶯宿にこり梅酒	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 にごり杏露酒	Apricot Wine	660 (税込726)
------------	--------------	-------------

完熟あんず果肉を加えて、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。

紹興酒 ※ストレート・ロック・ソーダ・お湯をお選びいただけます。		SHAOXING SAKE
----------------------------------	--	---------------

永昌源 古越龍山 花彫 金龍	Shaoxingju	グラス 620 (税込682) ボトル 2,800 (税込3,080)
----------------	------------	--

WINE

スパークリングワイン		SPARKLING WINE
------------	--	----------------

ラ ジャラ プロセッコ DOC スプマンテ ブリュット	グラス	800 (税込880)
-----------------------------	-----	-------------

イタリア / ヴェネト州 [グレタ (プロセッコ) 100%]
La Jara Prosecco DOC Spumante Brut
ハーブボトル 2,200 (税込2,420)

爽やかな清涼感。ドライで青りんごを思わせるフルーティーな風味があり、ほどよい酸が心地よい味わい。

★肥料から全て有機的なものを使用して育てた葡萄を使用。
ラジャラはヒオロジックのプロセッコ生産者の先駆者的なワイナリーです。

白ワイン		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	グラス	700 (税込770)
-----------------------------	-----	-------------

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%]
Ma Fermette Sauvignon Blanc Organic
ボトル 3,200 (税込3,520)

グレープフルーツやハーブの香り、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。

★南仏を中心とした新しい証のオーガニックワインです。

赤ワイン		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	グラス	700 (税込770)
------------------------------	-----	-------------

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%]
Ma Fermette Cabernet Sauvignon Organic
ボトル 3,200 (税込3,520)

スパイシーな香りと、味わいはカベルネらしい滑らかさと完熟感とのバランスが良くとれています。
フルーツの旨みを感じられつつも、甘過ぎず程良い濃さのため食事にも合わせやすい赤ワインです。

★有機栽培で育てた葡萄を使用したヒオロジックワインです。

ボトルワイン		BOTTLE WINE
--------	--	-------------

SELECT WINE-ROSE カノン・デュ・マレシャル・ロゼ/ドメーヌ・カズ	ボトル	4,800 (税込5,280)
---	-----	-----------------

フランス / ラングドック・ルーション地方 [シラー 50% ムールヴェードル 50%]
Canon du Marechal Rosé/Domaine Cazes

柑橘類や洋梨、チェリーやストロベリーを思わせるクリーンで繊細、またフレッシュ感のある果実香が感じられます。軽快な口当たりの後に爽やかな酸味とキノの良い辛口で心地よい印象が続く味わい。

★自然の力を活かしたヒオディナミ農法で栽培された葡萄を使用したロゼワイン。
ワイナリー「ドメーヌ・カズ」ワインは世界のミシュランレストランでもオンリストされています。

SELECT WINE-WHITE 甲州ヴィンテージ	ボトル	5,600 (税込6,160)
-------------------------------	-----	-----------------

日本 / 山梨県 [甲州 100%]
Koshu Vintage

山梨県内各地で栽培されている甲州を取獲地毎に醸造。
ブレンドにより香りの豊かさや味わいの複雑さをもたらすワインに仕上げています。

繊細で優しい味わいは、料理の味わいを引き立てます。

TEA & SOFTS

推 お茶 HOTは差し湯にて2煎目まで美味しく頂けます。 TEA

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

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です。

ICE 520 (税込572)

トウモロコシジャ

東方美人茶(HOT/ICE) Dongfang Meiren Tea **HOT 550** (税込605)

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。

ICE 520 (税込572)

プーアル茶 Puer Tea **550** (税込605)

中国では古くから親しまれており、芳醇な味わいと後味の甘さが特徴です。
「後発酵」の深い味わいで脂っこい食事にも最適です。

クイターロンジャ

桂花烏龍茶 Osmanthus Oolong Tea **550** (税込605)

天然のキンモクセイのつぼみを使って醸製し、香り付けた烏龍茶。
鼻から抜けるキンモクセイの優しい香りもオススメです。消化促進作用もあるので食後茶としてもピッタリ。

キンセンジャ

金萱茶 Gold Kaya Tea **550** (税込605)

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

ソフトドリンク SOFT DRINK

アップルジュース Apple Juice **520** (税込572)

オレンジジュース Orange Juice **520** (税込572)

ジンジャーエール Ginger Ale **520** (税込572)

ネアジンフォームティー

金色泡茶 Gold Foam Tea **655** (税込720)

キンモクセイの香りが特徴的な桂花烏龍茶とほんのり甘いキンモクセイシロップを合わせた
きめ細やかな泡のフォームティー。

DINNER



金色泡茶

DIM SUM

点心



推 大根パイ(1ケ)

500 (税込 550)

Radish Shortbread

2ケ 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(Mimosa)の大人気メニュー!
まずはお一つお召し上がりください。

DIM SUM

17:00~

焼売(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なる事間違いなし!
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食事にもおすすめです。



海老蒸し餃子(3ケ)

850

Steamed Shrimp Dumplings

(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ケ)

850

Emerald Dumplings

(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。



DIM SUM

海老の野菜春巻き

Shrimp & Vegetable Spring Roll

650

(税込 715)

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薬の風味が香り優しい味わいの点心です。



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

APPETIZER

17:00~

前菜



イカの^{ジャオマ}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
織り成す美味しさを前菜にも、箸休めにも、
つるっとお召し上がりいただけます。

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

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)

中華の定番といえど、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。

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

APPETIZER

17:00~



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バターを添えた冷菜。
食べやすく女性にも大人気!まずはお一ついかがですか?

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

MAIN

主菜



推 油淋鶏

Fried Chicken with Sweet & Sour Sauce

ジューシーな唐揚げに仕上げたこだわりの一品。カラッと揚げた後には秘伝のタレを和えてご用意。
笑みがこぼれる美味しさです。

1,250 (税込 1,375)

推 四川回鍋肉

Twice-cooked Pork

国産豚使用。
日本ではキャベツが主流ですが、四川ではにんにくの芽で親しまれている回鍋肉。特製豆板醤と風味豊かな豆鼓が香り、豚肉との相性は言うまでもありません。
お供に白ご飯もいかがですか？

1,590 (税込 1,749)

MAIN

17:00~

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は抜群！
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

中国伝統の甘味のある干し梅を特製黒酢ソースに加え、カラッと揚げた大ぶりの豚に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る逸品。



NOODLE

麵

推 坦々麵

Dandan Noodles

特製の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産物のヤーツアイをトッピング。自家製辣油と花山椒もアクセントに効いた、大人気の担々麵。

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。

1,400 (税込 1,540)



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。

1,300 (税込 1,430)



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 1,350
(税込 1,485)

あえてしっとり仕上げ風味を最大限に活かした
MS.CASABLANCA 自慢の一品。
ブリブリの海老と生薑の爽やかさがあり飽きのこない炒飯です。

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

RICE

17:00~

白身魚と
魚肉でんぶのお粥 1,300
(税込 1,430)

Rice Porridge with White Fish & Shredded Dried Fish

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。



推 あさりと貝柱のお粥 1,250
(税込 1,375)

Scallop & Clam Rice Porridge

MS.CASABLANCA特製お粥に、海の幸をのせたスペシャルなお粥。出汁が染み渡るお粥をまずはそのままお召し上がりいただき、特製醤油ダレをかけて味の変化をお楽しみください。



塩漬け卵黄と鶏肉の
醤油漬けお粥 1,300
(税込 1,430)

Rice Porridge
with Salted Egg Yolk & Chicken in Soy Sauce

唐辛子の香りをつけた甘醤油に漬けた柔らかい鶏肉に、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。



お粥 1,150
(税込 1,265)

Rice Porridge

MS.CASABLANCAの定番メニュー。時間をかけて煮込んだヘルシーなお粥に、オリジナルの甘辛い特製醤油ダレをかけ、揚げパン・ネギ・針生薑をトッピングして混ぜてお召し上がりください。



お粥トッピング

トッピングとして下記4種の調味料・薬味がついてきます。お好みでお使いください。

特製紅油醤油ダレ / 油条(揚げパン) / 万能ネギ / 針生薑

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