

SEASONAL MENU



Sakura Shrimp &
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)

大盛り +200 (税込 220)

海老の濃厚な出汁が利いたスープ。
たっぷり使用した彩り野菜で満たされるタンメンです。

Sakura Shrimp & Chinese Yuba Rice Porridge

桜海老と中国湯葉のお粥

〔点心セット〕 1,950 (税込 2,145)

〔 単品 〕 1,350 (税込 1,485)

自慢のお粥にプリプリ食感の中国湯葉をトッピング。
素揚げした桜海老はふわっと香ばしく贅沢な一品。



Stir-fried Seafood with Hong Kong Olive &
Garland Chrysanthemum Rice Porridge

香港オリーブ春菊菜と 海鮮炒め粥

〔点心セット〕 1,920 (税込 2,112)

〔 単品 〕 1,320 (税込 1,452)

海鮮と春菊をトッピング。香港オリーブの香りが優しく包み込みます。



DIM SUM SET 〈季節の麺・お粥〉+ 点心セット

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

14:00~限定

Two Kinds of Ripe Melon Tofu Pudding

2種の完熟メロン豆花 トッファ 1,080
(税込 1,188)

なめらかな豆花にメロンをふんだんに使用。
贅沢なデザートと一緒に素敵なひと時をお過ごしください。

