

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)

桜海老の濃厚な出汁が利いたスープ。
たっぷりを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
贅沢なお粥です。



DIM SUM SET
点心セット

〈 麵 or お粥 〉 +

〈 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)

DRINK SET ドリンクセット +¥300~ (税込 330)

DIM SUM 点心



烧売 (3ケ) **980**
Chinese Dumplings (税込 1,078)

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) **980**
Soup Dumplings (税込 1,078)

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) **880**
Steamed Shrimp Dumplings (税込 968)

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) **880**
Steamed Emerald Dumplings (税込 968)

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 935)

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！