

# WINTER

## Recommended Menu

### 冬のおすすめ

#### 金華ハムと鶏の煮込みスープ(半羽) 砂鍋火炯雞湯

Slow Cooked Chicken with Jinhua Ham and Mushroom Soup

¥4,950 /税込

鶏とコラーゲンたっぷりの豚皮を弱火で1日煮込んだスープベースに、金華ハムで最も希少な部位「火炯」とたけのこを入れ、さらに36時間かけて仕上げた一品です。



#### 蟹味噌の豆腐煮込み 蟹粉豆腐煲

Braised Handmade Tofu with Crab Meat and Crab Miso Sauce Casserole

¥4,180 /税込

やわらかい口当たりの豆腐に蟹の肉、味噌の旨味を絡ませます。

#### 牛肉とすずしろの煮込み 紅燒牛肉

Braised Beef with Brown Sauce

¥4,400 /税込

旬の大根と牛肉を使い、まろやかな味わい。



#### 特撰胡麻油の煮込みスープ 麻油全家福

Sesame Oil Seafood Soup

¥2,970 /税込

海鮮とたっぷりの生姜をお酒で煮込んだ冬の定番スープ。



點水樓  
Dian Shui Lou



# WINTER

## Recommended Menu

### 冬のおすすめ

#### 酒釀(チューニャン)白玉

##### 酒釀湯圓

*Sweet Rice Dumplings in Fermented Rice Soup*

¥ 880/税込

女性の中に流行している「温活」にはおすすめの一品です。酒釀とはもち米に麴を加え、発酵させた調味料です。



【12/1 - 2024/2/13】

#### エッグタルト-キンカン 2個

##### 金棗蛋塔 2個

*Egg Tarts - Kumquat (2 Pieces)*

¥ 1,100/税込

清々しく爽やかな味わいとほのかな酸味があるキンカン、濃厚な卵の香りとサクサクのパイ生地、サクッカリッとした食感で、止まらない美味しさです。

#### トリュフ小籠包 5個

##### 松露小籠包

*Steamed Dumplings with Truffle Sauce and Minced Pork (5 Pieces)*

¥ 2,310/税込

トリュフの香りが楽しめる人気な小籠包です。



點水樓  
Dian Shui Lou