

忘新年会コースA

11.17(金)-2024.1.14(日)限定コース | 11.17(五)-2024.1.14(日)限定套餐
完全予約制 (3日間前まで) | 須三天前預訂
4名様より (最大30名様) 承ります | 四人起訂, 最多可容納30人
円卓をご希望の方、別途をご相談ください | 可安排圓桌, 詳情請洽服務人員

本日の前菜九種盛合せ

今日九宮格前菜
Assorted Appetizer Platter

天然野菜の七彩小籠包 5個

(豚肉、蟹黄、トリュフ、ナズナ、XO醬)

天然蔬果原汁七彩小籠包 五個 (原味、蟹黄、松露、薺菜、XO醬)
Steamed Dumplings (Minced Pork, Crab Miso, Truffle, Nazuna, XO Sauce) 5 Pieces

フカヒレの姿煮

乾焼魚翅

Braised Shark's Fin with Brown Sauce

ほうれん草と百頁炒め

菠菜百頁

Stir-Fried Spinach and Sliced Beancurd

點水樓特製焼きダック 2種類の料理

〈ダックロール、鴨肉ビーフン〉

點水烤鴨雙吃 (點水樓鴨捲、鴨絲米粉)

Dian Shui Lou Home-made Roast Duck (Duck Roll & Duck Rice Noodles Soup)

點水樓の特製三角ツォンヨウビン

三角蔥油餅

Triangle Scallion Pancake

杏仁豆腐

杏仁豆腐

Apricot Kernel Tofu

17,600 円/名
税込



點水樓
Dian Shui Lou

忘新年会コースB

11.17(金)-2024.1.14(日)限定コース | 11.17(五)-2024.1.14(日)限定套餐
完全予約制 (3日間前まで) | 須三天前預訂
4名様より (最大30名様) 承ります | 四人起訂, 最多可容納30人
円卓をご希望の方、別途をご相談ください | 可安排圓桌, 詳情請洽服務人員

前菜三種盛合せ

前菜三拼

Assorted Appetizer Platter

天然野菜の七彩小籠包 5個

(豚肉、蟹黄、トリュフ、XO醬、パクチーと鯛)

天然蔬果原汁七彩小籠包 五個 (原味、蟹黄、松露、XO醬、香菜鯛魚)

Steamed Dumplings (Minced Pork, Crab Miso, Truffle, XO Sauce, Sea Bream and Coriander) 5 Pieces

蟹味噌と山芋のふんわり蒸し

蟹粉山藥盅

Crab Meat and Crab Miso Sauce with Grated Yam

點水樓白菜のトロトロ煮込み

點水樓爛糊白菜

Stewed Napa Cabbage and Shredded Pork

春餅「チュンビン」

春餅

Lumpia

エッグタルト-キンカン

&

台湾阿里山天然オーグョーチャー

美點雙拼 (金棗蛋塔、台灣阿里山天然愛玉)

Aiyu Jelly with Honey Lemon Syrup & Egg Tart- Kumquat

11,000 円/名
税込



點水樓
Dian Shui Lou