

# 春

## のおすすめ



點水樓  
Dian Shui Lou



### ナマコとねぎ炒め

蔥爆烏參  
Stir-fried Braised Sea Cucumber with scallion

¥ 6,600 /税込

柔らかくモチモチとしていて、ツルツルとした滑らかな舌触りが特徴です。



### ナマコの酸辣冷菜

冷拌酸辣烏參  
Cold Braised Sea Cucumber with Sour and Spicy Sauce

¥ 2,970 /税込

柔らかかなマコに濃縮した旨味と爽やかな酸味と辛味が加わり、お酒のお供に！



### 白身魚のナズナ揚げ

薺菜酥魚  
Deep Fried Fish Fillets Marinated with Nazuna

¥ 2,200 /税込

白身魚にナズナ衣で揚げ、外はさっくりと中はふんわり柔らかかに！

Spring Recommended Menu

春季推薦菜單

# 春

## のおすすめ



點水樓  
Dian Shui Lou



### イチゴの杏仁豆腐

草莓杏仁豆腐

Apricot Kernel Tofu with Strawberry Jus

¥ 748 /税込

口どけのよいとろりとしたクリーミーな甘い杏仁豆腐と旬のイチゴで作った甘酸っぱいソースでおいしくいただけます。



### 天然野菜の彩り心太軟 「おもちのシロップ煮棗包み」

天然蔬果原汁彩色心太軟

Red Dates Stuffed with Glutinous Rice Ball  
(Three kinds of Flavors)

¥ 880 /税込

ナツメに一口サイズのお餅を挟んで蒸しあげています。ナツメの甘酸っぱさとシロップの甘みが絶妙に絡み、体に優しいデザートです。



### ナズナの中華パイ

薺菜鍋餅

Pan Fried Nazuna Pancake

¥ 1,760 /税込

ナズナ、筍、青梗菜、エリンギなどが細かく刻まれ、素材の深みを感じられます。表面にたっぷりまぶされたゴマが香ばしい！

Spring Recommended Menu

春季推薦菜單