

写真はイメージです。



江浙風魚と卵白炒め ～塩アヒル黄身入り～

賽螃蟹

Scrambled Egg White with Fish and Salted Egg Yolk

¥2,640 /税込

魚肉と卵、塩漬け鴨卵を使った、
上海の伝統的な一品。蟹肉を彷彿とさせる
味わいが、絶妙に絡み合い、口の中で
広がります。



タウナギの濃醤油炒め

炒鱧糊

Asian Swamp Eel, Dark Soy Sauce

¥3,520 /税込

上海で親しまれてきた一品。
柔らかなタウナギに濃厚な醬の旨みを絡め、
香ばしいにんにくの風味を効かせた、
コク深い味わいです。



ラム肉と空芯菜の沙茶醬炒め

空心菜炒羊肉絲

Stir-Fried Morning Glory with Shredded Lamb
in Sha Cha Sauce

¥2,970 /税込

ラム肉の旨みと空芯菜の食感を、
沙茶醬の奥深い風味で
仕上げました。

秋

のおすすすめ

Autumn Recommendations Menu

― 秋季推薦菜單 ―



點水樓
Dian Shui Lou

写真はイメージです。

秋

のおすすりめ

Autumn Recommendations Menu

「秋季推薦菜單」



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

贅沢な松露の香りが広がる、ジューシーな小籠包。トリュフと肉汁が絶妙に絡み合い、一口で極上の味わいが広がります。



蟹黄小籠包 5個

蟹黄小籠包

Steamed Dumplings with Crab Miso and Minced Pork (5 Pieces)

¥2,310 /税込

濃厚な蟹味噌の旨みを包み込んだ、贅沢な小籠包。蟹の豊かな風味と肉汁が口いっぱいになり、奥深い味わいをお楽しみいただけます。



おもちのシロップ煮棗包み

心太軟

Red Dates Stuffed with Glutinous Rice Ball

¥748 /税込

甘い棗で包まれたもち、優しい甘さとモチモチの食感が特徴の一品です。



點水樓

Dian Shui Lou