

新宿本館-点心食べ放題

2021.11.01~2022.01.01毎日数量限定提供

ランチ：11:30-13:30入店迄LO14:30

ディナー：17:30-19:30入店迄LO20:30

食べ放題コースは一時間制です。

定番点心食べ放題コース ¥3,300/名(税込み)

豪華点心食べ放題コース ¥4,510/名(税込み)

* メニュー詳しい内容はスタッフまで

お気軽にお問い合わせください。

*料理は全部注文してから用意しますので、

しばらくお待ちください。

*必ず全員参加・同一コースでお楽しみ下さい。

*60分の時間制です。

時間の計算は最初のオーダーを受けてから計算します。

*身長110センチ以上のお子様は、

コースの注文をお願いいたします。

*前菜とスープは食べ放題に含まれておりません。

*召し上がられる量だけ、料理をご注文下さい。

食べ残しが多い場合、

追加単品料金を申し受ける場合がございます。

*注文された料理のお持ち帰りは固くお断り致します。



臺北

麵冰場



點心樓

Dian Shui Lou

新宿本館-点心食べ放題

2021.11.01~2022.01.01 毎日数量限定提供

ランチ：11:30-13:30 入店迄 LO14:30

ディナー：17:30-19:30 入店迄 LO20:30

食べ放題コースは一時間制です。

定番点心食べ放題コース ¥ 3,300 /名 (税込み)

前菜二点盛り合わせ

前菜

酸辣湯

酸辣湯

点心食べ放題

豚肉小籠包 3個

原味小籠包

野菜と豚肉入り蒸し餃子 2個

菜肉蒸餃

蒸し海老餃子 2個

蝦仁蒸餃

千切り大根入りペストリー

蘿蔔絲酥餅

デザート

ひと口ペストリー 「小豆とお餅/ チーズ」

一口酥 (紅豆麻薯/起士)

心太軟と白きくらげ甘味スープ

心太軟銀耳湯

豪華点心食べ放題コース
¥ 4,510 /名 (税込み)

前菜二点盛り合わせ
前菜

押し湯葉巻きと揚げ麩肉詰めスープ
兩筋一湯

「兩筋」とは、湯葉巻きと揚げ麩の中国語の発音が良く似ていて縁起が良かったため名付けられました。鈴廣かまぼこのすり身と味付けした餡を包み、
點水樓特製金華ハムと国産鶏肉をじっくりと煮込んでいます。
寒い季節におすすめの、心も体も温まる伝統的な江浙料理です。

点心食べ放題

豚肉小籠包 3個
原味小籠包

天然野菜の七彩小籠包 3個
天然蔬果原汁七彩小籠包
パクチーと鯛/香菜鯛魚

瀬戸内海・愛媛県産の鯛に
鈴廣かまぼこのすり身を加えて食感をアップさせ、
さらに栄養満点のパクチーを餡にしている形もキュートです。
旨味と香りのコンビネーションをお楽しみください。
ナズナ/薺菜・XO 醬/ XO ソース

野菜と豚肉入り蒸し餃子 2個
菜肉蒸餃

蒸し海老餃子 2個
蝦仁蒸餃

千切り大根入りペストリー
蘿蔔絲酥餅

デザート

ひと口ペストリー 「小豆とお餅/ チーズ」
一口酥 (紅豆麻薯/起士)

アロエのレモンジュース
檸檬蘆薈

心太軟と白きくらげ甘味スープ
心太軟銀耳湯