



臺北
點水樓

點
滴
用
心

水
到
渠
成

樓
上
層
樓

骨付き鶏もも肉の台湾金萱茶燻製焼き



骨付きダックもも肉の甘辛煮

滬寧涼食



鶏の紹興酒漬け

紹興醉雞 *Marinated Chicken in Shaohsing Wine*

¥ 2,200

クラゲの冷菜

銀絲蜆皮 *Cold-Tossed Jellyfish and Shredded Turnip*

¥ 2,200

骨付き鶏もも肉の台湾金萱茶燻製焼き

台湾金萱茶香煙燻雞腿 *Jin Xuan Tea Leaf-Smoked Chicken*

*出来上がりまで、40分程かかります

¥ 2,200

骨付きダックもも肉の甘辛煮

冰糖醬鴨腿 *Braised Duck with Brown Sauce*

*出来上がりまで、40分程かかります

¥ 2,200



鎮江風豚肉のにこごり

鎮江肴肉 *Pork Jelly*

¥ 2,200

ミニトマトの梅シロップ漬け

梅汁番茄 *Mini Tomatoes with Plum Syrup*

¥ 1,650

旬菜と干し豆腐の冷菜

翡翠塔 *Cold-Tossed Seasonal Vegetable with Bean Curd*

¥ 1,430

點水樓黄金泡菜

點水樓黄金泡菜 *Golden Kimchi*

¥ 935



點水樓おすすめ料理

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせくださいますようお願い申し上げます

如您對任何食物過敏,請告知點餐人員,謝謝 *Please advise our staffs if you have any food allergies or special dietary requirements.*

荷塘海鮮

 フカヒレ姿煮
紅燒魚翅 *Braised Shark's Fin with Brown Sauce* ¥ 5,500

フカヒレのあんかけ茶碗蒸し
魚翅燉水蛋 *Steamed Egg with Braised Shark's Fin* ¥ 4,180

蟹味噌とエビの茶碗蒸し
蟹粉蝦仁燉水蛋 *Steamed Egg with Shrimps, Crab Meat and Crab Miso Sause* ¥ 1,980

 點水樓特製豆腐煮込み
點水豆腐煲 *Braised Handmade Tofu with Seafood, Pork Stomach and Mushroom* ¥ 3,080

魚の赤麴ピリ辛揚げ 
紅糟香辣酥魚 *Deep Fried Fish Fillets Marinated with Red Yeast and Crispy Rice* ¥ 3,080

 エビと龍井茶の炒め
龍井蝦仁 *Sauteed Shrimps with Long-Jin Leaves* ¥ 3,080

エビのチリソース
乾燒蝦仁 *Stir-fried Shrimps in Chili Sauce* ¥ 3,080

 點水樓おすすめ料理

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせくださいますようお願い申し上げます
如您對任何食物過敏，請告知點餐人員，謝謝 *Please advise our staffs if you have any food allergies or special dietary requirements.*



魚の赤麴ピリ辛揚げ

絶頂江南第一味

聚珍妙饌點水樓



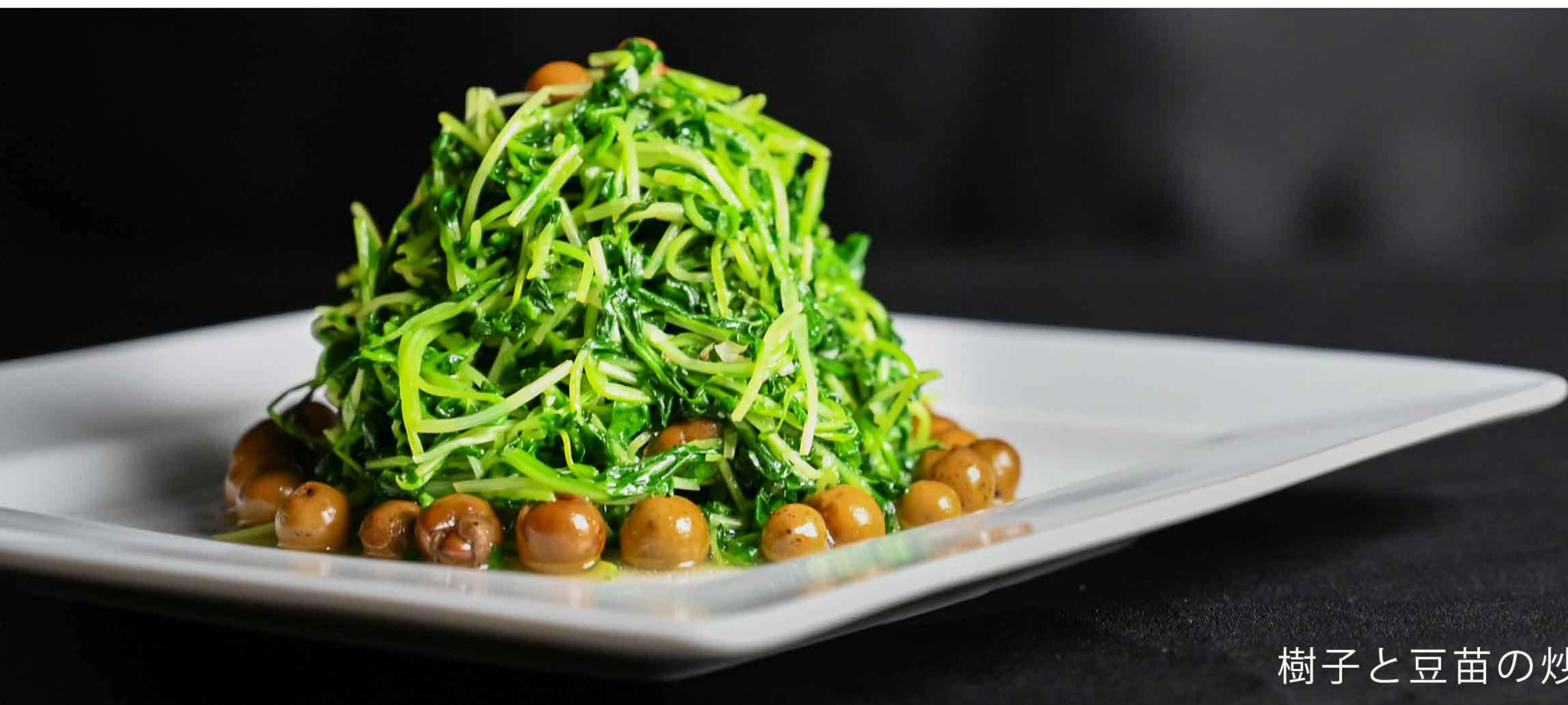
龍鳳珍饌

-  肉団子の醤油煮
紅焼獅子頭 *Braised Pork Meat Balls with Brown Sauce* ￥ 2, 750
- 點水豚バラの煮込み
點水紅焼肉 *Braised Pork Belly with Brown Sauce* ￥ 1, 760
-  無錫風スペアリブの煮込み
無錫排骨 *Braised Pork Ribs "Wuxi Style"* ￥ 1, 760
- 京都スペアリブ
京都排骨 *Braised Pork Ribs "Jingdu Style"* ￥ 2, 200
-  パイナップルと揚げ鶏肉の梅ソースからめ
鳳梨梅子雞 *Deep Fried Chicken and Pineapple with Plum Sauce* ￥ 1, 980
- 南乳手羽中の唐揚 4本
南乳雞翅 4支
Deep Fried Chicken Wingettes Marinated with Fermented Tofu (4 Pieces) ￥ 1, 650
- 牛肉とすずしろの煮込み
紅焼牛肉 *Braised Beef with Brown Sauce* ￥ 4, 400

 點水樓おすすめ料理
食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせくださいますようお願い申し上げます
如您對任何食物過敏,請告知點餐人員,謝謝 *Please advise our staffs if you have any food allergies or special dietary requirements.*

厳選湯品

-  黒ニンニクの鶏スープ
黒蒜頭雞湯 *Stewed Chicken Soup with Black Garlic* ¥ 1,980
- フカヒレと鶏スープの煮込み
元盅雞湯燉翅 *Shark's Fin in Double Boiled Chicken Soup* ¥ 4,620
-  ユエンゾンジャーユー (すっぽんの薬膳滋養スープ)
元盅燉甲魚 *Stewed Turtle Soup with Jinhua Ham* ¥ 3,300
- ユエンゾンジータン
元盅雞湯 *Double Boiled Chicken Soup* ¥ 1,760
- サンラータン
酸辣湯 *Sour and Spicy Soup* ¥ 1,100




樹子と豆苗の炒め

翠綠白玉

-  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* ¥ 2,420
- 桜えびと野菜炒め
櫻花蝦炒時蔬 *Sautéed Vegetables with Dried Baby Shrimps* ¥ 2,640
-  樹子と豆苗の炒め
樹子炒豆苗 *Stir-fried Pea Shoots and Fermented Cummingcordia* ¥ 1,760
- 季節の野菜炒め
季節炒時蔬 *Stir-fried Vegetables With Garlic* ¥ 1,980
- 橄欖菜とサヤインゲンの炒め
橄欖菜四季豆 *Sautéed String Beans with Preserved Vegetable & Minced Pork* ¥ 1,760

 點水樓おすすめ料理
食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせくださいますようお願い申し上げます
如您對任何食物過敏,請告知點餐人員,謝謝 *Please advise our staffs if you have any food allergies or special dietary requirements.*

麵飯主食

 フカヒレ姿煮のXO醬チャーハン
紅焼魚翅XO醬蓋飯 *Braised Shark's Fin and Fried Rice with XO Sauce*

¥ 6,380

金華ハムと野菜入りご飯
金華火腿菜飯 *Rice boiled with Jinhua Ham and Greens*

¥ 2,640

 白菜と切り餅の炒めもの
津白年糕 *Stir-Fried Rice Cakes with Napa Cabbage and Pork*

¥ 2,420

エビチャーハン
蝦仁炒飯 *Fried Rice with Shrimps*

¥ 1,540

寧波チャーハン
寧波炒飯 *Fried Rice with Shreed Pork and Preserved Vegetables "Ningpo Style"*


¥ 1,375

カラスミチャーハン
烏魚子炒飯 *Fried Rice with Dried Mullet Roes*

¥ 3,300

 點水別館特製牛肉麵
點水別館特製牛肉麵 *Braised Beef Noodle Soup*

¥ 2,970

 點水樓おすすめ料理

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせくださいますようお願い申し上げます
如您對任何食物過敏,請告知點餐人員,謝謝 *Please advise our staffs if you have any food allergies or special dietary requirements.*

フカヒレ姿煮のXO醬チャーハン



天然野菜の七彩小籠包

天然蔬果原汁七彩小籠包 7個
Steamed Dumplings (Seven kinds of Flavors)

¥ 2,640



持ち上げると透明な灯籠の様、佇まいは菊の花の様。

天然野菜の七彩小籠包は天然野菜汁を生地に織り込み、
各種の餡を包んだ點水樓特製のメニューです。
味つけも淡口から濃口まで楽しめます。

淮揚鹹點

豚肉小籠包 5個 原味小籠包 <i>Steamed Dumplings with Minced Pork (5 Pieces)</i>	¥ 1, 3 2 0
パクチーと鯛の小籠包 5個 香菜鯛魚小籠包 <i>Steamed Dumplings with Sea Bream and Coriander (5 Pieces)</i>	¥ 1, 9 8 0
黒ニンニク小籠包 5個 黒蒜小籠包 <i>Steamed Dumplings with Black Garlic and Minced Pork (5 Pieces)</i>	¥ 1, 7 6 0
納豆小籠包 5個 納豆小籠包 <i>Steamed Dumplings with Natto and Minced Pork (5 Pieces)</i>	¥ 1, 7 6 0
エビ蒸し餃子 5個 蝦仁蒸餃 <i>Steamed Shrimp Dumplings (5 Pieces)</i>	¥ 1, 5 4 0
野菜と豚肉入り蒸し餃子 5個 菜肉蒸餃 <i>Steamed Dumplings with Minced Pork and Vegetable (5 Pieces)</i>	¥ 1, 5 4 0
野菜蒸し餃子 5個 淨素蒸餃 <i>House Specialty Steamed Dumplings with Minced Vegetable (5 Pieces)</i>	¥ 1, 5 4 0
ナズナとエビの蒸し餃子 3個 齋菜鮮蝦餃 <i>Steamed Shrimp Dumplings with Nazuna (3 Pieces)</i>	¥ 9 9 0
蒸し大根もち 寧式蘿蔔糕 <i>Steamed Turnip Rice Cake</i>	¥ 1, 3 2 0
焼き大根もち 香煎蘿蔔糕 <i>Crispy Turnip Rice Cake</i>	¥ 1, 3 2 0

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせくださいますようお願い申し上げます
如您對任何食物過敏,請告知點餐人員,謝謝 *Please advise our staffs if you have any food allergies or special dietary requirements.*

野菜蒸し餃子



中華美點



點水樓の特製千切り大根入りペストリー 蘿蔔絲酥餅 Chinese Turnip Pastry

自然な甘みのある、台湾雲林特産の新鮮大根の千切りを炒め、口どけのいいサクサクの中華ペーストで包み、ごまをトッピングしました。豊かな旨味が口の中に広がります。

*出来上がりまで、40分程かかります

¥ 550



點水樓の特製ネギ入りペストリー 蟹殼黃 Crispy Green-onion Pastry

サクサクの中華式ペストリーの中に、台湾宜蘭特産のブランドねぎ「三星葱」をシャロット油で味付けしたフィリングをたっぷり詰めました。ジューシーでほんのり塩味のフィリングとサクサクの皮の絶妙な組み合わせをお楽しみください。

*出来上がりまで、40分程かかります

¥ 550



點水樓の特製三角ツォンヨウビン（葱パイ） 三角蔥油餅 Triangle Scallion Pancakes

台湾宜蘭特産の「三星葱」を使用し、巻いたりひねったりすることで、薄い層が重なった葱入りパイである點水樓の特製三角ツォンヨウビンです。シンプルな味付けで葱の天然の甘味を引き出します。サクッモチッとした食感とその香ばしさを お楽しみください。

*出来上がりまで、20分程かかります

¥ 605



ナズナの中華パイ 齋菜鍋餅 Pan Fried Nazuna Pancake

ナズナ、筍、エビ、青梗菜、エリンギなどの素材を、點水樓特製生地の間にはさんだ独特な一品です。六層からなる特別な皮を用い、一口食べるとサクサクとした歯ごたえと食材の豊かな風味がお口の中に広がります。香ばしい胡麻の香りを味わうためにも、是非焼き立てをお召し上がりください。

*出来上がりまで、20分程かかります

¥ 1,760



葱の包み揚げ 袖珍蔥油餅 Mini Pan Fried Green Onions Pancake

日本現地の新鮮な葱を使用し、江浙地方の調理法で再現した一品です。薄い塩味と葱天然の甘味を調和して、モチッとした食感と葱たっぷり堪能できます。

*出来上がりまで、30分程かかります

¥ 1,100



點水樓
Dian Shui Lou



おもちのシロップ煮棗包み



臺北
點水樓

淮揚鹹點

台灣風本場ちまき *出来上がりまで、25分程かかります
台灣風經典燒肉粽 *Glutinous Rice Dumpling*

¥ 825

特製おやき2個 *出来上がりまで、30分程かかります
特製餡餅 *Pan Fried Leek Pancakes (2 Pieces)*

¥ 880

淮揚甜品



台灣阿里山天然オーギョーチー
阿里山天然愛玉 *Aiyu Jelly with Honey Lemon Syrup*

¥ 935

あんこ入り黒米湖州粽 *出来上がりまで、25分程かかります
紫米豆沙湖州粽 *Black Glutinous Rice Dumpling with Red Bean Paste*

¥ 715



おもちのシロップ煮棗包み
心太軟 *Red Dates Stuffed with Glutinous Rice Ball*

¥ 748

アロエのレモンシロップ
檸檬蘆薈 *Aloe with Lemon Syrup*

¥ 858

パannaコッタの季節フルーツソース掛け
季節奶酪 *Panna Cotta with Seasonal Fruit Jus*

¥ 605



點水樓おすすめ料理

食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせくださいますようお願い申し上げます
如您對任何食物過敏，請告知點餐人員，謝謝 *Please advise our staffs if you have any food allergies or special dietary requirements.*