

四谷別館

# 點水樓

## コースメニュー COURSE MENU

### 四谷別館 特製牛肉麵コース Yotsuya Special Beef Noodle Course

¥ 3,850

前菜の二種盛合せ  
前菜雙拼  
Assorted Appetizer Platter

豚肉小籠包 (三個)  
原味小籠包 (三個)  
Steamed Dumplings with Minced Pork  
(3 Pieces)

點水樓 四谷別館特製牛肉麵  
點水樓 四谷別館特製牛肉麵  
Braised Beef Noodle Soup



パンナ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

「點水樓」四谷別館の人気メニューのひとつ、  
秘伝の煮込みによる、柔らかな牛肉と数種類の野菜と香辛料で作られたスープで、  
最後の一滴まで飲み干したくなる牛肉麵です。  
「店内人気冷凍品販售中， ¥2,420/一人前」

# コースメニュー

## COURSE MENU

### ランチ限定点心コース 毎日数量限定

午間限定点心套餐 Dim Sum Course

¥ 4,400

前菜の二種盛合せ  
前菜雙拼  
Assorted Appetizer Platter

豚肉小籠包 (五個)  
原味小籠包 (五個)  
Steamed Dumplings with Minced Pork (5 Pieces)

酸辣湯  
酸辣湯  
Sour and Spicy Soup

「選べ料理」 ※下記料理お選びください※



#### 焼き点心の盛合せ

點心三格碟

Pan-Fried Dim Sum Trio Selection

特製ツォンヨウビン <葱パイ>  
三角蔥油餅  
Triangle Scallion Pancakes

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

焼き大根もち  
香煎蘿蔔糕  
Crispy Turnip Rice Cake

OR



#### 蒸し点心の盛合せ

圓籠蒸美點

Steamed Dim Sum Trio Selection

蒸し海老餃子  
蝦仁蒸餃  
Steamed Shrimp Dumplings

蒸し大根もち  
寧式蘿蔔糕  
Steamed Turnip Rice Cake

野菜と豚肉入り蒸し餃子  
菜肉蒸餃  
Steamed Dumplings with Minced Pork  
and Vegetable

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

## ディナーコースA

晩間套餐-A Dinner-A

¥ 5,500

前菜の二種盛合せ  
前菜雙拼  
Assorted Appetizer Platter

豚肉小籠包 (三個)  
原味小籠包 (三個)  
Steamed Dumplings with Minced Pork (3 Pieces)

「選べ料理」 ※下記料理お選びください※



アボカドとエビ揚げ  
酪梨炸蝦  
Deep Fried Shrimp with Avocado

點水特製豚バラの煮込み  
點水紅燒肉  
Braised Pork Belly with Brown Sauce

OR



エビのチリソース  
乾燒蝦仁  
Stir-fried Shrimps in Chili Sauce

唐揚げの  
胡麻とレモンソース絡め  
芝麻檸檬雞  
Deep Fried Chicken with Lemon Sauce

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

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

# コースメニュー

## COURSE MENU

### 四谷別館限定フカヒレコース

四谷別館限定魚翅套餐 Yotsuya Special Shark's Fin Course

¥ 8,800

#### シャヨウ鶏

蝦油露雞

Marinated Chicken in Shrimp Oil

#### 天然野菜の七彩小籠包 (三個)

天然蔬果原汁七彩小籠包 (三個)

豚肉/原味, ナズナ/薺菜, XO醬/XO醬

Steamed Dumplings

(Minced Pork, Nazuna, XO Sauce) 3 Pieces

#### エビの特製ソース和え

黄金蝦佐特製蛋黃醬

Deep-Fried Prawn with Special Mayonnaise

#### フカヒレ姿煮麺

紅燒魚翅麵

Braised Shark's Fin Noodle Soup

#### 季節の野菜炒め

季節時蔬

Stir-Fried Vegetables

#### 台湾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



## ディナーコース B

晩間套餐-B Dinner-B

¥ 14,300

#### 前菜の三種盛合せ

前菜三拼

Assorted Appetizer Platter

#### 天然野菜の七彩小籠包 (三個)

天然蔬果原汁七彩小籠包 (三個)

豚肉/原味, トリュフ/松露, XOソース/XO醬

Steamed Dumplings (Minced Pork, Truffle, XO Sauce) 3 Pieces

#### 黒ニンニクと鶏スープ

黒蒜頭雞湯

Stewed Chicken Soup with Black Garlic

#### フカヒレの姿煮

乾燒魚翅

Braised Shark's Fin with Brown Sauce

#### 無錫風スペアリブ醤油煮込み

無錫排骨

Braised Pork Ribs "Wuxi Style"

#### 蟹味噌の豆腐煮込み

蟹粉豆腐

Braised Handmade Tofu with Crab Meat and Crab Miso Sauce

#### 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



# ビジネスランチ

商業午餐 BUSSINESS LUNCH MENU

【平日限定 WEEKDAYS】



## 點水別館特製牛肉麵

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

¥ 2,970



## XO醬混ぜ麵

XO醬拌麵  
*Noodles with XO Sauce*

¥ 1,210



## 高菜と豚肉細切り麵

雪菜肉絲麵  
*Shreed Pork and Preserved  
Vegetable Noodles*

¥ 880



## 豆乳担々麵

豆乳擔擔麵  
*Soybean Milk Dan Dan Noodles*

¥ 1,210



## 海老チャーハン

蝦仁炒飯  
*Fried Rice with Shrimps*

(大) ¥ 1,540

(小) ¥ 935



## XOチャーハン

XO醬炒飯  
*Fried Rice with XO sauce*

(大) ¥ 1,375

(小) ¥ 935



## 寧波チャーハン

寧波炒飯  
*Fried Rice with Shreed Pork and  
Preserved Vegetables "Ningpo Style"*

(大) ¥ 1,375

(小) ¥ 880



ビジネス Aセット  
A套餐 Set A

前菜2点盛合せ  
前菜雙拼  
Assorted Appetizer Platter

豚肉小籠包 3個  
原味小籠包 3個  
Steamed Dumplings (Minced Pork) 3 Pieces

本日のデザート  
今日甜點  
Today's Dessert

+ ¥ 880



ビジネス Bセット  
B套餐 Set B

前菜2点盛合せ  
前菜雙拼  
Assorted Appetizer Platter

天然野菜の七彩小籠包 3個  
(豚肉、ナツナ、XO醬)  
天然蔬果原汁七彩小籠包 3個  
Steamed Dumplings (Minced Pork, Nazuna, XO Sauce) 3 Pieces

三角のツォンヨウビン(葱パイ)  
三角蔥油餅  
Triangle Scallion Pancakes

本日のデザート  
今日甜點  
Today's Dessert

+ ¥ 1,100



四谷別館特製牛肉麵

Braised Beef Noodle Soup

『點水樓』の人気メニューのひとつ、秘伝の煮込みによる、柔らかな牛肉と数種類の野菜と香辛料で作られたスープで、最後の一滴まで飲み干したくなる牛肉麵です。

2,420円/セット(税込)  
※冷凍商品 Frozen Meal