

忘新年会コースA

11.17(金)-2024.1.14(日)限定コース | 11.17(五)-2024.1.14(日)限定套餐
完全予約制 (3日間前まで) | 須三天前預訂
4名様より (最大30名様) 承ります | 四人起訂, 最多可容納30人
円卓をご希望の方、別途をご相談ください | 可安排圓桌, 詳情請洽服務人員

本日の前菜九種盛合せ

今日九宮格前菜
Assorted Appetizer Platter

天然野菜の七彩小籠包 5個

(豚肉、蟹黄、トリュフ、ナズナ、XO醬)

天然蔬果原汁七彩小籠包 五個 (原味、蟹黄、松露、薺菜、XO醬)
Steamed Dumplings (Minced Pork, Crab Miso, Truffle, Nazuna, XO Sauce) 5 Pieces

フカヒレの姿煮

乾燒魚翅
Braised Shark's Fin with Brown Sauce

季節の彩り野菜炒め

什錦炒時蔬
Stir-Fried Mixed Vegetables

點水樓特製炙りダック 2種類の料理

〈炙りダックロール、鴨肉ビーフン〉

點水火焰鴨雙吃 (點水樓火焰鴨捲、鴨絲米粉)
Dian Shui Lou Home-made Roast Duck (Duck Roll & Duck Rice Noodles Soup)

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

杏仁豆腐

杏仁豆腐
Apricot Kernel Tofu

18,700 円/名
税込



點水樓
Dian Shui Lou

忘新年会コースB

11.17(金)-2024.1.14(日)限定コース | 11.17(五)-2024.1.14(日)限定套餐
完全予約制 (3日間前まで) | 須三天前預訂
4名様より (最大30名様) 承ります | 四人起訂, 最多可容納30人
円卓をご希望の方、別途をご相談ください | 可安排圓桌, 詳情請洽服務人員

前菜三種盛合せ

前菜三拼
Assorted Appetizer Platter

天然野菜の七彩小籠包 5個

(豚肉、蟹黄、トリュフ、XO醬、大葉明太子)

天然蔬果原汁七彩小籠包 五個 (原味、蟹黄、松露、XO醬、大葉明太子)
Steamed Dumplings (Minced Pork, Crab Miso, Truffle, XO Sauce, Mentaiko) 5 Pieces

フカヒレスープ

魚翅濃湯
Stewed Shark's Fin Soup

豚の赤麹揚げおこわ

紅糟肉油飯
Crispy Fried Pork Belly on Steamed Glutinous Rice

ディエンシュエイカオファン

(點水樓特製の豚角煮)

點水烤方
Classical Braised Pork Belly Served with Handmade Buns

エッグタルト-キンカン

&

台湾阿里山天然オーグョーチー

美點雙拼 (金棗蛋塔、台灣阿里山天然愛玉)
Aiyu Jelly with Honey Lemon Syrup & Egg Tart- Kumquat

13,200 円/名
税込



點水樓
Dian Shui Lou