

無添加で練り上げたイカに、
じゅんさいを添えて。
上品な甘味が広がります。



イカ団子の じゅんさいあんかけ

莼菜墨魚球

Stir-fried Cuttlefish Balls with Vegetable

¥ 3,520 /税込

桜のほのかな香りをまとわせた
鮮魚を、香ばしいおこげと
ともにカリッと揚げました。



桜香る鮮魚のおこげ揚げ

櫻花米香鮮魚

Deep-Fried Fish Fillets with
Cherry Blossom Crispy Rice

¥ 3,300 /税込

Spring Recommended Menu

春のおすすみ

莓の爽やかな甘みを効かせた
甘酢ソースで、スペアリブを
香ばしく絡めました。



莓とスペアリブの 甘酢ソースからめ

草莓排骨

Deep Fried Pork Ribs and Strawberry with
Sweet and Sour Sauce

¥ 2,420 /税込

ぷりぷりの海老と春の野草・
ナズナをさっと炒めた、
やさしい香りの一皿。



エビとナズナの炒め

薺菜蝦仁

Sautéed Shrimps with Nazuna

¥ 3,080 /税込

春季推薦菜單

春の香り豊かなナズナを包み、サクサクの中華パイに焼き上げました。



ナズナの中華パイ

薺菜鍋餅

Pan Fried Nazuna Pancake

¥ 1,760 /税込

海老の旨みとアスパラの食感が楽しい、ジューシーな小籠包。



アスパラとエビ入り小籠包 5個

蘆筍蝦仁小籠包 5個

Steamed Dumplings with Asparagus and Shrimp(5 Pieces)

¥ 1,760 /税込



點水樓
Dian Shui Lou

春のおすすみ

Spring Recommended Menu

春季推薦菜單

桜の香りをほんのり効かせた、なめらかな春のデザート。



桜のパンナコッタ

櫻花奶酪

Panna Cotta with Cherry Blossom Jus

¥ 748 /税込

香り高いニラと卵をたっぷり包んだ、外はサクッと中はふんわりのペストリー。



ニラと卵入りペストリー 2個

韭菜雞蛋角 (兩個)

Chive and Egg Pastry(2 Pieces)

¥ 605 /税込