

香港飲茶點心

YUM CHA HONG KONG STYLE DIM SUM

港式飲茶點心

蒸し点心

STEAMED

蒸点

蟹肉小笼包 2只	タラバ蟹入り小籠包 2個 Steamed Xiao Long Bao with Crab Meat 2pcs	1,600	w e c
香桃蝦餃皇 2只	海老蒸し餃子 2個 Steamed Shrimp Dumpling 2pcs	600	w s
魚子蒸燒賣 2只	広東焼売 2個 Steamed Cantonese Pork Dumpling 2pcs	600	w s
蜜汁叉燒包 2只	叉燒饅頭 2個 Barbecued Pork Bun 2pcs	600	w e m
豉汁蒸排骨	スペアリブのブラックビーンズ蒸し Pork Spareribs with Black Bean Sauce	600	e m
XO醬蒸凤爪	鶏もみじのXO醬蒸し Chicken's Feet with XO Sauce	600	w s p

揚げ点心

DEEP FRIED AND BAKED

炸点

原只鮑魚酥 2只	鮑入り焼きパイ 2個 Baked Whole Abalone Puff 2pcs	1,600	w e m
椰菜雞絲春卷 2只	キャベツ 鶏肉入り春巻き 2個 Deep-Fried Spring Rolls Chicken and Chinese Cabbage 2pcs	500	w
港式煎鍋貼 2只	焼き餃子 2個 Pan-Fried Dumpling 2pcs	500	w
香麻叉燒酥 2只	叉燒入り焼きパイ 2個 Baked Barbecued Pork Puff 2pcs	500	w e m
煎瑤柱萝卜糕 2只	干し貝柱入り大根餅 2個 Pan-Fried Turnip Cake with Dried Scallop 2pcs	500	w s p
安蝦咸水角 2只	干し海老入り揚げ餅餃子 2個 Deep-Fried Glutinous Dumpling with Dried Shrimps 2pcs	500	w s

粥 麵 飯

CONGEE / NOODLE / RICE

粥 面 飯

生滾斑片粥(每位)	白身魚入りお粥(1名様用) Congee with Sliced Grouper	1,500	w e p
田園生菜粥(每位)	レタス入りお粥(1名様用) Congee with Lettuce	800	w e p
鮮蝦云吞面(每位)	海老ワンタン麺(1名様用) Shrimp Wonton Noodle Soup	1,500	w e s p
豉油皇炒麵	黄蕪 もやし入り醤油焼きそば Fried Noodles, Bean Sprouts, Yellow Chives Dark Soy Sauce	2,000	w e
揚州炒飯	海老 叉焼入り炒飯 Shrimp Fried Rice, Barbecued Pork	2,000	w e s p

デザート

DESSERT

甜品

香草芒果杏仁豆(每位)	バニラ風味の杏仁豆腐マンゴーソース(1名様用) Almond Tofu Pudding Vanilla and Mango Sauce (Per Person)	1,000	m
芒果布甸(每位)	マンゴープリン(1名様用) Mango Pudding (Per Person)	800	m
楊枝金露(每位)	タピオカ入りマンゴースープ(1名様用) Chilled Sago with Mango Soup (Per Person)	800	m
紅豆沙汤圆(每位)	白玉団子入り あずきのおしるこ(1名様用) Sweet Red Bean Soup with Sweet Dumpling (Per Person)	800	w p m
荔芋豆沙角 2只	あずき餡入り 芋コロツケ 2個 Sweet Red Bean Paste, Taro 2pcs	600	w m
流沙芝麻球 2只	塩漬け玉子 カスタード餡入り胡麻団子 2個 Deep-Fried Sesame Balls, Salted Egg, Custard 2pcs	500	w e m