

絕品
香港
本格飲茶





dim dim sum



一個 ¥380 (税込)

カスタード溶岩饅頭・猪仔流沙包

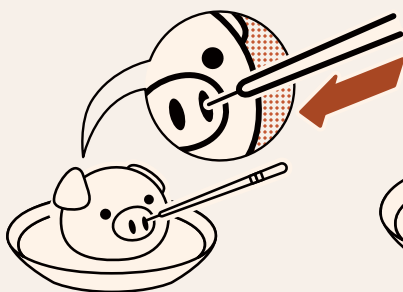
Piggy Custard Bun with Salted Egg

子豚の顔のカスタード饅頭はDimDimSum(點心)の名物デザートです。ふわふわの生地の中にとろ〜りカスタードが入っております。フィリングはアヒルの卵黄を使った甘いカスタードです。豚の鼻にお箸で穴をあけて、ほっぺをぎゅ〜っと押すと熱々のカスタードがとろ〜りと流れ出します。ぜひ、チャレンジしてみてください!

以小猪猪的外型偽装而成的猪仔流沙包是點點心的人氣甜饅頭。軟乎乎的包裹擠入了熱辣辣的鹹蛋黃流沙卡斯塔醬，吃了一定上癮! 用筷子在熱氣騰騰的猪仔包鼻孔處戳一個小洞，輕輕的擠一擠猪仔的臉頰，濃郁的流沙瞬間就像熔岩似的流出來熬是可愛。盡情的玩弄食物吧!

Dim Dim Sum's Piggy Custard Bun is a soft and fluffy bun filled to the brim with a melty, gooey custard. The filling is a combination of sweet custard and salted duck egg yolk, which gives it a "sweet-salty" taste that everyone will love. We encourage you to play with your food! With a chopstick, poke holes in the pig's nostrils. When you lightly squeeze its cheeks, the hot lava-like custard will flow out. Oink!

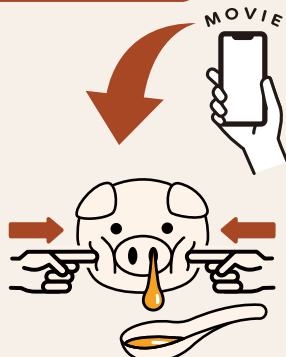
カスタード饅の楽しい食べ方



1 豚の鼻にお箸をさし



2 ホジホジして



3 ぶにゅ〜としてください

TAKE OUT OK!



お召し上がり方

軽めにラップをし、電子レンジの500Wで30秒程度温めてください。
※温めすぎると爆発するので注意してください。



一個・1 pcs ¥483 (税込)

三個・3 pcs ¥1,228 (税込)

※価格には消費税・容器代110円(税込)が含まれています。※お早めにお召し上がりください。

STEAMED DIM SUM

蒸點

S2



野菜入り水晶蒸餃子

時令素菜餃

Vegetarian Dumplings

三個 ¥580 (税込)

S3



ぶりぶり海老豚焼売

鮮蝦燒賣

Shrimp and Pork Dumplings

三個 ¥680 (税込)

S7



香港鶏足醬油ソース蒸

醬皇蒸鳳爪

Soya Steamed Chicken Feet

¥730 (税込)

S8



香港スペアリブ豆鼓蒸

豉汁蒸排骨

Steamed Spare Ribs with Black Bean Sauce

¥830 (税込)

S9



チャーシュー包子

巧制叉燒包

BBQ Pork Bun

一個 ¥380 (税込)

S10



香港カスタード饅

豬仔流沙包

Piggy Custard Bun with Salted Egg

一個 ¥380 (税込)

S11



もちもち小籠包

小籠包

Shanghai Soup Dumplings

三個 ¥680 (税込)

S13



蓮の葉ちまき

足料糯米鷄

Glutinous Rice Wrap with Pork & Shrimp Filling

一個 ¥980 (税込)

S25



黒トリュフ小籠包

黒松露小籠包

Black Truffle, Egg White & Seafood Dumplings

三個 ¥730 (税込)

S1



海老入り水晶蒸餃子

瑩鮮蝦餃 / Shrimp Dumplings

三個 ¥680 (税込)



お会計時に席料 10% を頂戴いたします



F26

洋ナシの型揚げ餃子

雪梨鹹水角

Pear Shaped Glutinous Rice Dumplings with Pork

三個 ¥830 (税込)

• FRIED DIM SUM •

煎炸點心

F22

**ナスの照り焼き海老団子のせ
焼汁釀茄子**

Seafood Stuffed Eggplant with Teriyaki Sauce

¥730 (税込)

F23

**スパイシー獅子唐の海鮮詰
川汁釀尖椒**

Seafood Stuffed Peppers with Spicy Sauce

¥680 (税込)

F24

**干海老入り大根餅**

櫻花蝦煎蘿蔔糕

Pan Fried Radish Cake with Sakura Shrimp

¥680 (税込)

F25

**海老サウザン春巻**

千島蝦春巻

Shrimp Spring Rolls with Thousand Island Sauce

二本 ¥730 (税込)

F27

**ホッピング海老揚げ団子**

芝士炸蝦丸

Deep Fried Cheese and Shrimp Balls

三個 ¥780 (税込)

B68

**干海老入り大根餅の XO 醬炒め**

XO 醬炒蘿蔔糕

Stir Fried Radish Cake with XO Sauce and Dried Shrimp

¥830 (税込)

お会計時に席料 10% を頂戴いたします

F21

パリパリ海老ワンタン揚げ

鮮蝦脆雲吞

Deep Fried Shrimp Wontons

三個 ¥680 (税込)

・RICE ROLLS・

腸粉

R19



チャーシュー入り腸粉

蜜汁叉焼腸

Rice Flour Rolls with BBQ Pork

二本 ¥780 (税込)

R20



大阪限定たこ焼き腸粉

大阪章魚焼腸

Takoyaki Style Rice Flour Rolls

二本 ¥830 (税込)

R29



海老入り腸粉

鮮蝦腸粉

Shrimp Rice Roll

二本 ¥780 (税込)



腸粉(チョウフン)は香港飲茶では欠かせない点心の一つです。點點心の腸粉は伝統腸粉をアレンジした新しいレシピで、米粉を使用した、薄くツルツルの皮で肉や野菜、海老など様々なものを組み合わせ、食べる人を楽しませます。

R16

絶品 海老入り揚げ腸粉

脆皮鮮蝦腸

Crispy Shrimp Rice Flour Rolls

二本 ¥880 (税込)



・BARBECUE・

焼味

B48

香港風 超熟 ローストポーク・秘製叉焼

BBQ Pork

¥2,980 (税込)



B48 ローストポーク

お会計時に席料 10% を頂戴いたします

SOUP NOODLES



C37



スパイシー海老わんたん麺

紅油抄手麺

Spicy Shrimp and Mushroom Wonton Noodle

¥1,280 (税込)

C38



絶品麻辣胡麻坦々麺

港式麻辣擔擔麵

Spicy Mala Hong Kong Style Dan Dan Noodles

¥1,280 (税込)



C36

香港風ぶりぶり海老わんたん麺

鮮蝦雲吞麵

Shrimp Wonton Noodle Soup

¥1,280 (税込)

C34



海老入りわんたんスープ

鮮蝦淨雲吞

Shrimp Wontons in Soup

¥780 (税込)

C35



スパイシー海老入り皿わんたん

紅油抄手

Spicy Shrimp and Mushroom Wontons

¥830 (税込)

お会計時に席料 10% を頂戴いたします

• FRIED RICE •

炒飯

A44



香港風海鮮炒飯

飛魚籽海鮮炒飯
Seafood Fried Rice with Tobiko

¥1,380 (税込)

C75



豚肉入りぶりぶり海老炒飯

揚州炒飯
Yang Chow Fried Rice with BBQ Pork and Shrimp

¥1,180 (税込)



A41

牛肉入りシャキシャキレタス炒飯

生菜牛肉炒飯
Lettuce and beef fried rice

¥1,280 (税込)

• CONGEE •

靚粥

C29



海鮮と海老の香港粥

鮮蝦海皇粥
Seafood Congee

¥980 (税込)

C30



鶏とキノコの香港粥

北菇滑雞粥
Chicken and Mushroom Congee

¥830 (税込)

C32



塩豚ピータン入香港粥

皮蛋瘦肉粥
Salted Pork and Century Egg Congee

¥680 (税込)

お会計時に席料 10% を頂戴いたします



A41 香港風牛肉炒麵

乾炒牛河

Hong Kong Style Stir Fried Flat Noodles with Beef

¥1,280 (税込)

• À LA CARTE •

一品料理

B61



絶品ネギ塩ダレチキン

蔥油雞

Scallion Oil Steamed Chicken

¥2,380 (税込)

B62



新鮮活ホタテの姿蒸し

蒜蓉粉絲蒸扇貝

Scallops Steamed with Vermicelli and Garlic

¥3,280 (税込)

A47



季節の茹で野菜 (ちんげん菜)

白灼時蔬 (小棠菜)

Blanched Seasonal Vegetables (bok choy)

¥680 (税込)

A45

超熟ローストポーク丼

叉焼煎蛋飯 / BBQ Pork and Egg on Rice

¥1,280 (税込)

A46

季節の茹で野菜 (レタス) ・ 白灼時蔬 (西生菜)

Blanched Seasonal Vegetables (lettuce)

¥630 (税込)

A47

シェフのおすすめが
ハーフサイズで色々楽しめます!

プレミアム3種盛合せ

¥3,280 (税込)

香港漁師風海老揚げ

絶品ネギ塩ダレチキン

香港風超熟ローストポーク



D73

とろけるライチプリン

荔枝布甸
Lychee Pudding

¥480 (税込)

• DESSERT •



D52



定番絶品マンゴープリン

芒果布甸
Mango Pudding

¥630 (税込)

D54



マーライコウ蒸しパン

馬拉糕
Cantonese Style Steamed Cake

¥580 (税込)

D71



濃厚黒胡麻プリン

黑芝麻布甸
Rich black sesame pudding

¥580 (税込)

香港生まれ！

マンゴーのご褒美デザート。

マンゴーとグレープフルーツを

バランスよく配合した

果実感を感じられる

美味しさです。

よくかき混ぜて

お召し上がりください。

タピオカ入り！



D58

楊枝甘露 (ヨンジーガムロ)

楊枝甘露 Mango Pomelo Sago

¥680 (税込)

お会計時に席料 10% を頂戴いたします

SPECIAL MENU



B50

長時間熟成絶品ローストダック
(半身)

港式燒鴨
Hong Kong Style BBQ Duck

大皿料理 (2~4人前)

¥6,980 (税込)

【ご予約可能】

＊スタッフまでお声かけください

B64 香港漁師風

ソフトシェルクラブ

避風塘軟殼蟹

Typhoon Shelter Chili Garlic Fried Soft Shell Crab

大皿料理
(2~4人前)

¥5,980 (税込)



B63

活鮮魚の香港風姿蒸し

時令清蒸魚
Hong Kong Style Steamed Seasonal Fish

大皿料理 (2~4人前)

¥4,980 (税込)

B60 香港漁師風海老揚げ

避風塘大蝦

Typhoon Shelter Chili Garlic Fried Shrimp

大皿料理
(2~4人前)

¥3,980 (税込)





お酒 Alcoholic Drinks

ブラックニッカハイボール・嗨棒 Highball	¥630 (税込)
生搾りレモンサワー・檸檬沙瓦 Fresh Lemon	¥680 (税込)
グラスワイン (赤 / 白) 單杯 (紅酒 / 白酒) glass of wine (red/white)	¥580 (税込)
日本酒グラス glass of Japanese Wine	¥580 (税込)
焼酎グラス (芋・三岳) glass of Shochu (Imo・Mitake)	¥580 (税込)
梅の宿あらごし グラス /120ml 〈梅酒 / みかん酒 / もも酒 / りんご酒 / ゆず酒〉 〈梅酒 / 橘子酒 / 桃子酒 / 蘋果酒 / 柚子酒〉 〈Plum Wine/ Mandarin Wine/Peach Wine/Apple Wine/Yuzu Wine〉	¥780 (税込)
生ビール・生啤酒 /Bee	¥680 (税込)
紹興酒 (グラス)・紹興酒 /Shaoxing wine	¥580 (税込)

お茶 Tea

ライチティ・荔枝紅茶 /lychee tea	¥580 (税込)
プーアル茶・普洱茶 /puerh tea	¥580 (税込)
鉄観音茶・鐵觀音茶 /Tieguanyin tea	¥580 (税込)
ジャスミンティー・茉莉花茶 /Jasmine tea	¥580 (税込)
花茶・Flower Tea	¥880 (税込)

ジャスミンティーのみ ICE あり。HOT はポットサービス、お湯のおかわり無料

ソフトドリンク Soft Drinks

咖啡、紅茶・coffee、tea (ICE)	¥580 (税込)
100% 生フルーツジュース・ 100% 新鮮果汁 /100% fresh fruit juice 〈みかん / りんご / ぶどう〉 〈橙汁 / 蘋果汁 / 葡萄汁〉 〈Mikan Juice/ Apple Juice/Grape Juice〉	¥630 (税込)
コーラ・可樂・cola	¥480 (税込)
ジンジャーエール・薑汁汽水・Ginger Ale	¥480 (税込)
ノンアルコールビール・無酒精啤酒 Non-Alcoholic Beer	¥480 (税込)

・DRINK・



セレクトワイン Select Wine

ボトル (750ml) / 赤・白

¥4,980 (税込)

¥6,800 (税込)

¥13,200 (税込)

*銘柄はスタッフにお声かけくださいませ。

スパークリングワイン Sparkling wine

ボトル (720ml)

¥2,800 (税込)

*銘柄はスタッフにお声かけくださいませ。

日本酒 Japanese Wine

(ボトル)

¥4,980 (税込)

*銘柄はスタッフにお声かけくださいませ。

中国酒 Chinese Wine

ボトル

紹興酒 8 年
Shao Xing Wine 8 Year

¥4,980 (税込)

紹興酒 3 年
Shao Xing Wine 3 Year

¥2,980 (税込)

桂花陳酒
Osmanthus Wine

¥2,800 (税込)



時価

*銘柄、価格等スタッフにお声かけくださいませ。