

絕品
香港
本格飲茶





dim dim sum
點 點 飯



一個 ¥380 (税込)

カスター溶岩饅頭・猪仔流沙包

Piggy Custard Bun with Salted Egg

子豚の顔のカスター溶岩饅頭はDimDimSum(點點心)の名物デザートです。ふわふわの生地の中にとろ~りカスターが入っています。フリングはアヒルの卵黄を使った甘いカスターです。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!

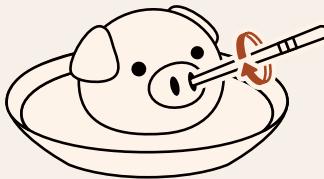
以小豬豬的外型偽裝而成的豬仔流沙包是點點心的人氣甜饅頭。軟乎乎的包裹擠入了熱辣辣的鹹蛋黃流沙卡斯塔醬，吃了一定上癮！用筷子在熱氣騰騰的豬仔包鼻孔處戳一個小洞，輕輕的擠一擠豬仔的臉頰，濃郁的流沙瞬間就像熔岩似的流出來，真是可愛。盡情的玩弄食物吧！

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!

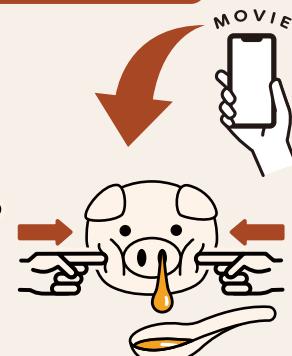
カスター饅頭の楽しい食べ方



1 豚の鼻にお箸をさし



2 ホジホジして



3 ぷにゅ~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



ぶりぶり海老豚焼壳

鮮蝦燒賣

Shrimp and Pork Dumplings

三個 ￥680 (税込)

S7



香港鶏足醤油ソース蒸

醤皇蒸鳳爪

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



おすすめ!! 香港カスタード饅

猪仔流沙包

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

足料糯米鶏

Glutinous Rice Wrap with Pork & Shrimp Filling

一個 ￥980 (税込)

S25



おすすめ!! 黒トリュフ小籠包

黑松露小籠包

Black Truffle, Egg White & Seafood Dumplings

三個 ￥730 (税込)

S1

おすすめ!!

海老入り水晶蒸餃子

瑩鮮蝦餃 / Shrimp Dumplings

三個 ￥680 (税込)





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
燒汁醃茄子
Seafood Stuffed Eggplant with Teriyaki Sauce
¥730 (税込)

F23



スパイシー獅子唐の海鮮詰
川汁醃尖椒
Seafood Stuffed Peppers with Spicy Sauce
¥680 (税込)

F24



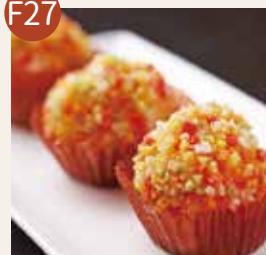
干海老入り大根餅
櫻花蝦煎蘿蔔糕
Pan Fried Radish Cake with Sakura Shrimp
¥680 (税込)

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

＼おすすめ／
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

鮮蝦雲吞麺

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 •



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 •



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

叉燒煎蛋飯 /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)

絶品ネギ塩ダレチキン

香港漁師風海老揚げ

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)

香港風超熟ローストポーク

お会計時に席料 10% を頂戴いたします



D73

とろけるライチプリン

荔枝布甸

Lychee Pudding

¥480 (税込)

•DESSERT•

甜品

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)

港式焼鴨

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 

避風塘軟殻蟹

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 · 嘴棒 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) |
| 鉄觀音茶 · 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 · 可乐 · 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)

高級中国酒

時価

*銘柄、価格等スタッフにお声かけくださいませ。