

絕品
香港
本格飲茶





dim dim sum

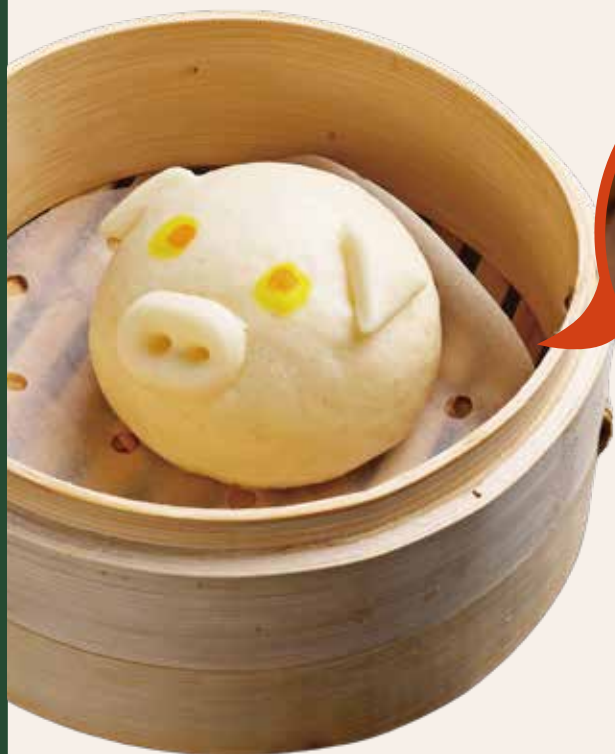
香港カスタード饅・豬仔流沙包

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!



S10

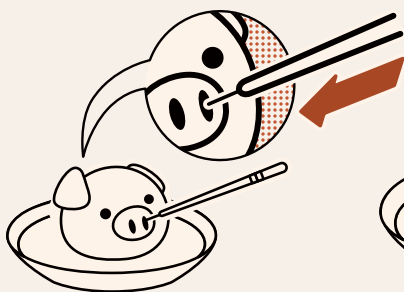
香港カスタード饅

豬仔流沙包

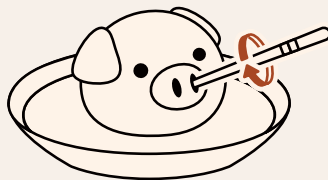
Piggy Custard Bun with Salted Egg

一個 ¥380 (税込)

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 ふにゅ〜としてください



蒸したてのカスタード饅は中のカスタードが非常に熱いのでやけどにご注意ください

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



ぷりぷり海老豚焼売

鮮蝦燒賣

Shrimp and Pork Dumplings

三個 ¥680 (税込)

S7



香港鶏足醤油ソース蒸

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)

D54



マーライコウ蒸しパン

馬拉糕

Cantonese Style Steamed Cake

¥580 (税込)

S1

海老入り水晶蒸餃子



瑩鮮蝦餃 / Shrimp Dumplings

三個 ¥680 (税込)



お会計時にテーブルチャージ 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

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)

F22



ナスの照り焼き海老団子のせ 焼汁醸茄子

Seafood Stuffed Eggplant with Teriyaki Sauce

¥730 (税込)

F23



スパイシー獅子唐の海鮮詰

川汁醸尖椒

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)

お会計時にテーブルチャージ 10% を頂戴いたします



・RICE ROLLS・

腸粉

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)

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。



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)

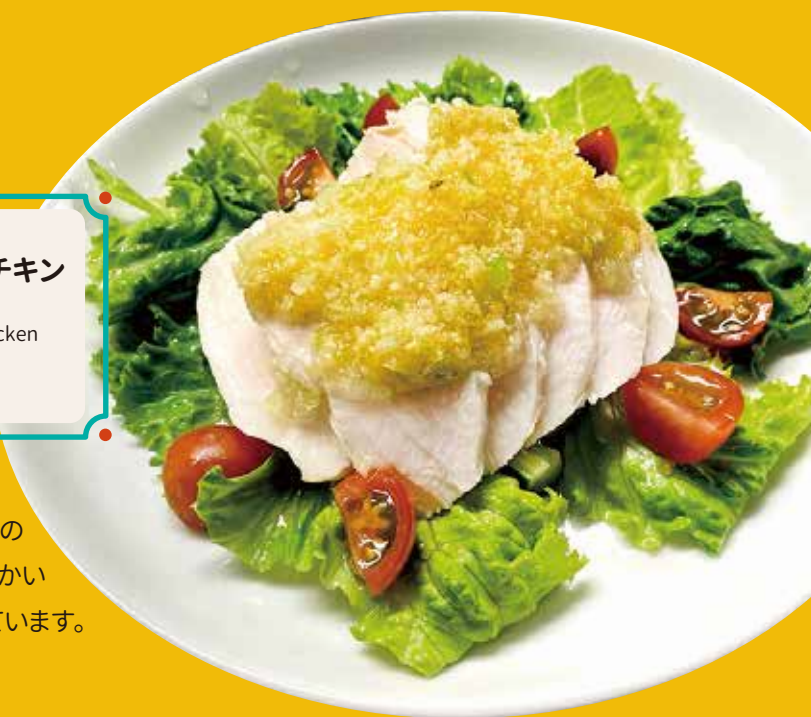
B61 絶品ネギ塩ダレチキン

蔥油雞

Scallion Oil Steamed Chicken

¥2,380 (税込)

たっぷりのネギを使った
香ばしい特製ネギ塩ダレの
風味がジューシーで柔らかい
鶏肉の旨味を引き立てています。



お会計時にテーブルチャージ 10% を頂戴いたします

SOUP NOODLES

湯麵

C37



スパイシー海老わんたん麺

紅油抄手麵 / 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)

C39

超熟 ローストポーク麺・秘製叉焼麵 / BBQ Pork Noodle

¥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)



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)

FRIED RICE

炒飯



香港風海鮮炒飯

飛魚籽海鮮炒飯
Seafood Fried Rice with Tobiko

¥1,380 (税込)



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)



豚肉入りぷりぷり海老炒飯

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

¥1,180 (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)

BBQ PORK RICE

焼味飯



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 / Blanched Seasonal Vegetables (lettuce)

¥630 (税込)



A47

季節の茹で野菜 (ちんげん菜)

白灼時蔬 / Blanched Seasonal Vegetables (bok choy)

¥680 (税込)

A LA CARTE

一品料理



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)

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)

SPECIAL MENU



B50

長時間熟成絶品ローストダック

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

B48

香港風 超熟 ローストポーク

秘製叉焼 /BBQ Pork

大皿料理
(2〜4人前) ¥2,980 (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)

★★★
当店
お茶人気

No.1

おすすめ!

贅沢な飲み心地を楽しめます。

ライチ独特の甘く華やかな香りで



ライチティ

荔枝紅茶 /lychee tea
(HOT)

¥580 (税込)

・DRINK・



お茶 Tea

プーアル茶・普洱茶 /puerh tea (HOT) ¥580 (税込)

鉄観音茶・鐵觀音茶 /Tieguanyin tea (HOT) ¥580 (税込)

ジャスミンティー・茉莉花茶/Jasmine tea (ICE・HOT) ¥580 (税込)
HOT)

花茶・Flower Tea (HOT) ¥880 (税込)

花茶・Flower Tea (HOT)

烏龍茶・Oolong Tea (ICE) ¥480 (税込)

烏龍茶・Oolong Tea (ICE)

HOTはボットサービス、お湯のおかわり無料

ソフトドリンク Soft Drinks

100% 生フルーツジュース ¥630 (税込)

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>

コーラ・可楽

cola

¥480 (税込)

ジェンジャーエール・姜汁汽水

ginger ale

¥480 (税込)

お会計時にテーブルチャージ 10% を頂戴いたします

・DRINK・



お酒 Alcoholic Drinks

生ビール・生啤酒 /Bee	¥680 (税込)
ハイボール・嗨棒 /Highball	¥630 (税込)
ドラゴンハイボール・紹興酒嗨棒 /Dragon Highball	¥630 (税込)
生搾りレモンサワー・檸檬沙瓦 /Fresh Lemon	¥680 (税込)
香港ビール（瓶）・香港啤酒 /Hong Kong Beer	¥1,280 (税込)
香港ビール（缶）・香港啤酒 /Hong Kong Beer	¥980 (税込)
紹興酒（グラス）・紹興酒 /Shaoxing wine	¥580 (税込)
グラスワイン（赤・白） /（紅酒・白酒） /Glass of Wine	¥630 (税込)
JJ（茉莉花ジャスミン茶割り）	¥680 (税込)
ノンアルコールビール・無酒精啤酒 /Non-Alcoholic Beer	¥480 (税込)

ボトル Bottles

ワイン赤・白・ Wine 750ml	¥4,980 (税込)
スパークリングワイン・ SparklingWine 720ml	¥2,800 (税込)
紹興酒 8 年・ Shao Xing Wine8Year	¥4,980 (税込)