

絕品
香港 本格飲茶





dim dim sum
點 點 粉

香港カスターード饅・豬仔流沙包

Piggy Custard Bun with Salted Egg

子豚の顔のカスターード饅頭は 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~りカスターードが入っています。フィリングはアヒルの卵黄を使った甘いカスターードです。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ードがどろ~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。軟乎乎的包裹摃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，輕輕的摃一摃豬仔的臉頰，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!

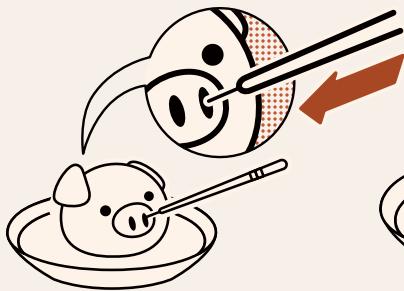


S10 香港カスターード饅

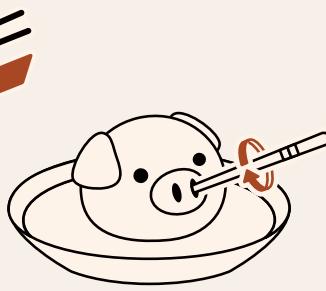
猪仔流沙包
Piggy Custard Bun with Salted Egg

一個 ¥380 (税込)

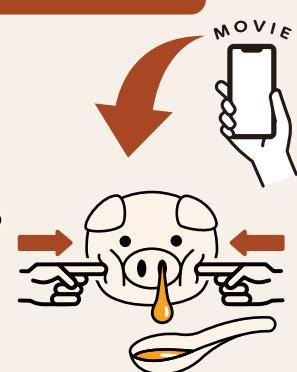
カスターード饅の楽しい食べ方



1 豚の鼻にお箸をさし



2 ホジホジして



3 ぷにゅ~としてください

蒸したてのカスターード饅は中のカスター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

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

足料糯米鶏

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)





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
燒汁釀茄子
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
千島蝦春卷
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 •



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(チョウファン)は香港飲茶では欠かせない点心の一つです。

點々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。



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)

C39

超熟 ローストポーク麺・秘製叉焼麺 /BBQ Pork Noodle

¥1,280 (税込)



C36

香港風ふりふり海老わんたん麺

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)



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 •

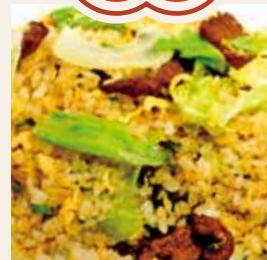
炒飯



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)

• 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

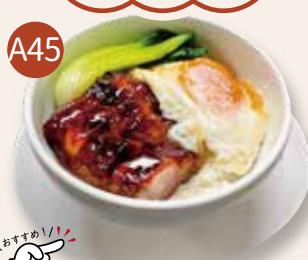
塩豚ピータン入香港粥

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 /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)

お会計時にテーブルチャージ 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)



D71 濃厚黒胡麻プリン

黑芝麻布傳
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)

お会計時にテーブルチャージ 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

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

秘製叉燒 /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)



お会計時にテーブルチャージ 10% を頂戴いたします



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



「おすすめ！」
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)

鉄觀音茶・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

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・可乐
cola ¥480 (税込)

ジエンジヤーエール・姜汁汽水
gingerale ¥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



お酒 Alcoholic Drinks

生ビール・生啤酒 /Bee	¥680 (税込)
ハイボール・晦棒 /Highball	¥630 (税込)
ドラゴンハイボール・紹興酒晦棒 /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・Sparkling Wine 720ml	¥2,800 (税込)
紹興酒 8年・Shao Xing Wine 8 Year	¥4,980 (税込)