

絕品  
香港  
本格飲茶





dim dim sum  
點心 點心 點心

## 香港カスタード饅頭・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!



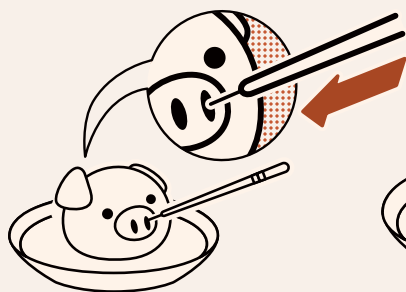
### 香港カスタード饅頭

猪仔流沙包

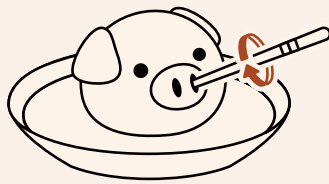
Piggy Custard Bun with Salted Egg

一個 ¥380 (税込)

## カスタード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



蒸したてのカスタード饅頭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



海老入り水晶蒸し餃子  
 瑩鮮蝦餃  
 Shrimp Dumplings  
 三個 ¥680 (税込)



野菜入り水晶蒸し餃子  
 時令素菜餃  
 Vegetarian Dumplings  
 三個 ¥580 (税込)



おすすめ!!  
 ぷりぷり海老豚焼売  
 鮮蝦燒賣  
 Shrimp and Pork Dumplings  
 三個 ¥680 (税込)



香港鶏足醤油ソース蒸  
 醬皇蒸鳳爪  
 Soya Steamed Chicken Feet  
 ¥730 (税込)



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)



チャーシュー包子  
 巧制叉燒包  
 BBQ Pork Bun  
 一個 ¥380 (税込)



おすすめ!!  
 香港カスタード饅  
 豬仔流沙包  
 Piggy Custard Bun with Salted Egg  
 一個 ¥380 (税込)



もちもち小籠包  
 小籠包  
 Shanghai Soup Dumplings  
 三個 ¥680 (税込)



蓮の葉ちまき  
 足料糯米鶏  
 Glutinous Rice Wrap with Pork & Shrimp Filling  
 一個 ¥980 (税込)



マーライコウ蒸しパン  
 馬拉糕  
 Cantonese Style Steamed Cake  
 ¥580 (税込)



おすすめ!!  
 湯葉巻きオイスターソース蒸し  
 蠔油蒸腐皮卷  
 Bean Curd Skin Rolls with Oyster Sauce  
 ¥830 (税込)



季節野菜のバーニャカウダせいろ蒸し  
 蒸時令蔬菜配香蒜鯉魚醬  
 Steamed Seasonal Vegetables with Bagna Cauda Sauce  
 ¥1,280 (税込)



### 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



### 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)



### 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)



### 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)



### 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)



### 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)



### 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



### 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)



### 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)

• BBQ PORK RICE •

## 焼味飯



### 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)

• RICE ROLLS •

## 炒麵



### 香港風炒麵

港式炒麵  
Hong Kong-Style Fried Noodles  
¥1,280 (税込)

SOUP NOODLES

湯麵



スパイシー海老わんたん麺

紅油抄手麵 / Spicy Shrimp and Mushroom Wonton Noodle

¥1,330 (税込)



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)

超熟 ローストポーク麺・秘製叉焼麵 / BBQ Pork Noodle

¥1,280 (税込)



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)



海老入りわんたんスープ

鮮蝦淨雲吞

Shrimp Wontons in Soup

¥780 (税込)



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)

• CONGEE •

# 靚粥



**鶏とキノコの香港粥**  
北菇滑雞粥  
Chicken and Mushroom Congee  
¥830 (税込)



**塩豚ピータン入香港粥**  
皮蛋瘦肉粥  
Salted Pork and Century Egg Congee  
¥680 (税込)

• À LA CARTE •

# 一品料理



**季節の茹で野菜 (レタス)**  
白灼時蔬 / Blanched Seasonal  
Vegetables (lettuce)  
¥630 (税込)



**季節の茹で野菜 (ちんげん菜)**  
白灼時蔬 / Blanched Seasonal  
Vegetables (bok choy)  
¥680 (税込)



**香港漁師風鶏唐揚げ**  
港式漁夫風炸雞  
Typhoon Shelter Chili Garlic  
Fried Chicken  
¥1,680 (税込)



**香港風鶏唐揚げ**  
港式炸雞  
Hong Kong-Style Crispy  
Fried Chicken  
¥1,680 (税込)

〈ソースが選べます〉  
Choice of sauce/ 可選醬料

	
サワーマヨネーズ 酸味蛋黃醬 Sour Mayo	チリソース 辣椒醬 Chili Sauce



**絶品ねぎ塩ダレチキン**  
蔥鹽雞  
Chicken with Scallion Salt Sauce  
¥2,380 (税込)



**絶品スパイシーソースチキン**  
香辣雞  
Chicken with Spicy Sauce  
¥2,380 (税込)



### とろけるライチプリン

荔枝布甸  
Lychee Pudding

¥480 (税込)

DESSERT

## 甜品



### 定番絶品マンゴープリン

芒果布甸  
Mango Pudding

¥630 (税込)



### 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!



### 楊枝甘露 (ヨンジーガムロ)

楊枝甘露 Mango Pomelo Sago

¥680 (税込)

# SPECIAL MENU



## 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)

香港漁師風海老揚げ

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)



絶品ネギ塩ダレチキン

香港風超熟ローストポーク



## 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)

## 長時間熟成絶品ローストダック

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**



☆☆☆  
当店  
お茶人気  
**No. 1**  
おすすめ!

ライチ独特の甘く華やかな香りで

贅沢な飲み心地を楽しめます。



**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・鐵観音茶 / Tieguanyin tea (HOT) ¥580 (税込)

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

花茶・Flower Tea (HOT) ¥880 (税込)

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 100% 新鮮果汁 / 100% fresh fruit juice ¥630 (税込)

〈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)

ジェンジャーエール・姜汁汽水/Ginger ale ¥480 (税込)

アイスウーロン茶・凍烏龍茶/Iced Oolong Tea ¥480 (税込)

アイスジャスミン茶・凍茉莉花茶/Iced Jasmine Tea ¥580 (税込)

アイスストレートティ・凍紅茶/Iced Black Tea ¥580 (税込)

アイスレモンティ・凍檸檬茶 / Iced Lemon Tea ¥580 (税込)

アイスコーヒー・凍咖啡 / Iced Coffee ¥580 (税込)

アイスカフェラテ・凍咖啡拿鐵 / Iced Caffè Latte ¥580 (税込)

マンゴー烏龍茶・芒果烏龍茶/Mango Oolong Tea ¥580 (税込)

ピーチティ・蜜桃茶 / Peach Tea ¥580 (税込)

トロピカルティ・熱帯水果茶 / Tropical Tea ¥580 (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)
紹興酒 5 年 (グラス)・紹興酒 /5-Year Shaoxing Wine	¥580 (税込)
紹興酒 8 年 (グラス)・紹興酒 /8-Year Shaoxing Wine	¥780 (税込)
厳選日本酒 (純米大吟醸) 精選純米大吟醸清酒 /Selected Junmai Daiginjo Sake	¥780 (税込)
グラスワイン (赤・白) / (紅酒・白酒) /Glass of Wine	¥630 (税込)
みかんサワー・蜜柑沙瓦 /Mandarin Orange Sour	¥630 (税込)
りんごサワー・蘋果沙瓦 /Apple Sour	¥630 (税込)
ぶどうサワー・葡萄沙瓦 /Grape Sour	¥630 (税込)
ウーロンハイ・烏龍茶燒酒 /Oolong Highball	¥630 (税込)
ジャスミンハイ・茉莉花茶燒酒 /Jasmine Highball	¥630 (税込)
ノンアルコールビール・無酒精啤酒 /Non-Alcoholic Beer	¥580 (税込)

## ボトル Bottles

Select 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)
越王台陳年 20 年花彫酒	¥11,000 (税込)