



絶品 香港 本格飲茶

dim dim sum 點心

カスタード溶岩饅頭・猪仔流沙包
Piggy Custard Bun with Salted Egg

子饅頭の蒸かたカスタード饅頭はDimDimSum (點心) の名物デザートです。ふわふわの生地の中にタンのカスタードが入って、お湯で蒸かす時に溶岩の饅頭が流沙包のようになります。饅頭の皮にお湯で炙ることで、ほつたカスタードが饅頭の皮から流れて出てきます。ぜひ、チャレンジしてみてください。

以小饅頭の外皮を焼くことで、猪仔流沙包は點心の人気メニューです。軟乎乎の包裏填入了熱辣辣的鹹蛋黃流沙卡士達餡。吃了之後上層用筷子夾熱饅頭的豬仔包會孔洞破出一層小洞，輕微的「啖」聲響起，鹹蛋黃的流沙包會像流沙包似的流出來熱熱可食。盡情的玩弄食物吧！

Dim Dim Sum's Piggy Custard Bun is a soft and fluffy bun filled with the bun 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. Drink!

一個 ¥380 (税込)

カスタード饅の楽しい食べ方



TAKE OUT OK!

お召上がり方
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注意

1個 ¥483 (税込)
3個・3 pcs ¥1,228 (税込)

※価格は消費税・容器代(110円税込)が含まれています。※お早めにお召上がりください。

STEAMED DIM SUM 蒸點

S2 野菜入り水晶餃餃子 ¥580 (税込)
時令菜餃 Vegetarian Dumplings

S3 ぶりぶり海老豚焼売 ¥680 (税込)
鮮蝦燒賣 Shrimp and Pork Dumplings

S7 香港鶏足醬油ソース蒸 ¥730 (税込)
醬皇鳳爪 Soya Steamed Chicken Feet

S8 香港スベアリアブ豆鼓蒸 ¥830 (税込)
豉汁蒸排骨 Steamed Spare Ribs with Black Bean Sauce

S9 チャーシュー包子 ¥380 (税込)
巧制叉燒包 BBQ Pork Bun

S10 香港カスタード饅頭 ¥380 (税込)
豬仔流沙包 Piggy Custard Bun with Salted Egg

S11 もちもち小籠包 ¥680 (税込)
小籠包 Shanghai Soup Dumplings

S13 蓮の葉ちまき ¥980 (税込)
足料糯米糍 Glutinous Rice Wap with Pork & Shrimp Filling

S25 黒トリュフ小籠包 ¥730 (税込)
黒松露小籠包 Black Truffle Egg White & Seafood Dumplings

S1 海老入り水晶餃餃子 ¥680 (税込)
鮮蝦蝦餃 / Shrimp Dumplings

お会計時に原料 10% を頂戴いたします

F26 洋ナシの型揚げ餃子 ¥830 (税込)
鳳梨餛飩 Pear Shaped Glutinous Rice Buns with Pork

FRIED DIM SUM 煎炸點心

F22 ナスの照り焼き海老団子のせ ¥730 (税込)
焼汁焼茄子 Seafood Stuffed Eggplant with Teriyaki Sauce

F23 スパイシー獅子巻の海鮮結 ¥680 (税込)
川汁龍尖椒 Seafood Stuffed Peppers with Spicy Sauce

F24 干海老入り大根餅 ¥680 (税込)
櫻花煎煎蘿蔔糕 Pan Fried Radish Cake with Sakura Shrimp

F25 海老サウザン春巻 ¥730 (税込)
千島蝦春卷 Shrimp Spring Rolls with Thousand Island Sauce

F27 ホッピング海老揚げ団子 ¥780 (税込)
芝士炸蝦丸 Deep Fried Cheese and Shrimp Balls

B68 干海老入り大根餅の XO 醬炒め ¥830 (税込)
XO 醬炒蘿蔔糕 Stir Fried Radish Cake with XO Sauce and Dried Shrimp

F21 バリバリ海老ワンタン揚げ ¥680 (税込)
鮮蝦脆皮香 Shrimp Wontons

お会計時に原料 10% を頂戴いたします

RICE ROLLS 腸粉

R19 チャーシュー入り腸粉 ¥780 (税込)
豉汁叉燒腸粉 Rice Flour Rolls with BBQ Pork

R20 大阪限定たこ焼き腸粉 ¥830 (税込)
大阪魚身腸粉 Takoyaki Style Rice Flour Rolls

R29 海老入り腸粉 ¥780 (税込)
鮮蝦腸粉 Shrimp Rice Roll

R16 絶品海老入り揚げ腸粉 ¥880 (税込)
脆皮鮮蝦腸粉 Crispy Shrimp Rice Flour Rolls

腸粉(チャウファン)は香港飲茶では欠かせない点心の一つです。粘粉の腸粉は伝統製法をアレンジした新しいレシピで、米粉を使用し、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。

BARBECUE 燒味

B48 香港風超熟ローストポーク・秘製叉燒 ¥2,980 (税込)
BBQ Pork

お会計時に原料 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 ¥1,280 (税込)
紅油炒手麵 Spicy Shrimp and Mushroom Wonton Noodle

C38 絶品麻辣胡麻担々麵 ¥1,280 (税込)
港式麻辣擔擔麵 Spicy Mala Hong Kong Style Dan Dan Noodles

C36 香港風ぶりぶり海老わんたん麺 ¥1,280 (税込)
鮮蝦雲吞麵 Shrimp Wonton Noodle Soup

C34 海老入りわんたんスープ ¥780 (税込)
鮮蝦淨雲吞 Shrimp Wontons in Soup

C35 スパイシー海老入り担々麺 ¥830 (税込)
紅油炒手 Spicy Shrimp and Mushroom Wontons

お会計時に原料 10% を頂戴いたします

FRIED RICE 炒飯

A44 香港風海鮮炒飯 ¥1,380 (税込)
飛魚籽海鮮炒飯 Seafood Fried Rice with Tobiko

C75 豚肉入りぶりぶり海老炒飯 ¥1,180 (税込)
揚州炒飯 Yang Chow Fried Rice with BBQ Pork and Shrimp

A41 牛肉入りシャキシャキレストラン炒飯 ¥1,280 (税込)
生菜牛肉炒飯 Lettuce and beef fried rice

CONGEE 靚粥

C29 海鮮と海老の香港粥 ¥980 (税込)
鮮蝦海皇粥 Seafood Congee

C30 鶏とキノコの香港粥 ¥830 (税込)
北菇滑雞粥 Chicken and Mushroom Congee

C32 塩豚ピータン入香港粥 ¥680 (税込)
皮蛋瘦肉粥 Salted Pork and Century Egg Congee

A41 香港風牛肉炒麵 ¥1,280 (税込)
乾炒牛河 Hong Kong Style Stir Fried Flat Noodles with Beef

À LA CARTE 一品料理

B61 絶品ネギ塩ダレチキン ¥2,380 (税込)
蔥油雞 Scallion Oil Steamed Chicken

B62 新鮮活ホタテの姿蒸し ¥3,280 (税込)
蒜蓉炒絲苗蒸貝 Scallops Steamed with Vermicelli and Garlic

B70 国産豚と季節野菜のセロ蒸し ¥1,280 (税込)
豬肉季節蔬菜蒸菜 Steamed Pork & Seasonal Vegetables

A45 超熟ローストポーク丼 ¥1,280 (税込)
叉燒煎蛋飯 / BBQ Pork and Egg on Rice

A46 季節の茹で野菜 (レタス)・白灼時蔬 (西生菜) ¥630 (税込)
Blanched Seasonal Vegetables (lettuce)

A47 季節の茹で野菜 (ちんげん菜)・白灼時蔬 (小棠菜) ¥680 (税込)
Blanched Seasonal Vegetables (bok choy)

A47 シーフのおすすめがハーフサイズでも楽しめます! プレミアム3種合せ ¥3,280 (税込)

香港風超熟ローストポーク

お会計時に原料 10% を頂戴いたします

D73 とろける荔枝プリン ¥480 (税込)
荔枝布甸 Lychee Pudding

DESSERT 甜品

D52 定番絶品マンゴプリン ¥630 (税込)
芒果布甸 Mango Pudding

D54 マーライクヨ蒸しパン ¥580 (税込)
馬拉糕 Cantonese Style Steamed Cake

D71 濃厚黒胡麻プリン ¥580 (税込)
黑芝麻布甸 Rich black sesame pudding

D58 楊枝甘露 (ヨンジーガムロ) ¥680 (税込)
楊枝甘露 Mango Pomelo Sago

香港生まれ! マンゴのご実デザート。マンゴとグレープフルーツをバランスよく配合した果実感を楽しめる美味しさです。よく混ぜてお召上がりください。

お会計時に原料 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) ¥6,980 (税込)
港式燒鴨 Hong Kong Style BBQ Duck
大皿料理 (2~4人前)

B64 香港漁師風 ソフトシェルクラブ ¥5,980 (税込)
避風塘炒蟹 Typhoon Shelter Chili Garlic Fried Soft Shell Crab
大皿料理 (2~4人前)

B63 活鮮魚の香港風蒸し ¥4,980 (税込)
時令清蒸魚 Hong Kong Style Steamed Seasonal Fish
大皿料理 (2~4人前)

B60 香港漁師風海老揚げ ¥3,980 (税込)
避風塘大蝦 Typhoon Shelter Chili Garlic Fried Shrimp
大皿料理 (2~4人前)

DRINK 飲品

お酒 Alcoholic Drinks

ブラックニッカハイボール・檸檬 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) ¥580 (税込)
酒杯 (紅酒 / 白酒) glass of wine (red/white)

日本酒グラス ¥580 (税込)
glass of Japanese Wine

焼酎グラス (芋・三岳) ¥580 (税込)
glass of Shochu (Imo / Mitake)

梅の宿あらごしグラス/120ml ¥780 (税込)
(梅酒 / みかん酒 / もも酒 / りんご酒 / ゆず酒) (梅酒 / 桃子酒 / 桃子酒 / 蘋果酒 / 柚子酒) (Plum Wine / Mandarin Wine / Peach Wine / Apple Wine / Yuzu Wine)

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 / puer 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 ¥630 (税込)
100% 新鮮果汁 / 100% fresh fruit juice (みかん / りんご / ふどう) (橙汁 / 蘋果汁 / 葡萄汁) (Mikan Juice / Apple Juice / Grape Juice)

コーラ・可尔・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 ¥480 (税込)
Non-Alcoholic Beer

お会計時に原料 10% を頂戴いたします

DRINK 飲品

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。

お会計時に原料 10% を頂戴いたします