

香港カスタード饅・猪仔流沙包
Piggy Custard Bun with Salted Egg

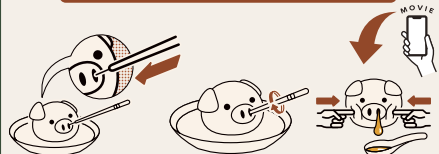
子豚の顔のカスタード饅頭は DimDimSum (貼點心) の名物デザートです。ふわふわの生地の中にとろ〜りカスタードが入っています。フィリングはアールの卵黄を使った甘いカスタードです。豚の鼻にお骨で穴をあけて、ほっぺをぎゅ〜と押すと熱々のカスタードがとろ〜りと流れ出します。ぜひチャレンジしてみてください!

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. Only!



香港カスタード饅
猪仔流沙包
Piggy Custard Bun with Salted Egg
一個 ¥380 (税込)

カスタード饅の楽しい食べ方



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



海老入り水晶蒸餃子
蟹鮮蝦餃
Shrimp Dumplings
三個 ¥680 (税込)



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



鮮蝦猪肉
鮮蝦猪肉
Shrimp and Pork Dumplings
三個 ¥680 (税込)



香港鶏蹄油ソース蒸
醬皇蒸鳳爪
Soya Steamed Chicken Feet
¥730 (税込)



香港スベアリア豆鼓蒸
豉汁蒸排骨
Steamed BBQ Pork Bun
¥830 (税込)



チャーシュー包子
巧制叉燒包
Chiu-chai Buns
一個 ¥380 (税込)



香港カスタード饅
猪仔流沙包
Piggy Custard Bun with Salted Egg
一個 ¥380 (税込)



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



蓮の葉ちまき
定料糯米糍
Gingered Rice 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)



湯葉巻きオイスターソース蒸し
鮮蝦卷
Beem-Curd Shrimp Roll with Oyster Sauce
¥830 (税込)



季節野菜のバーニャガダせいら蒸し
蒸時令蔬菜配香蒜鯉魚醬
Steamed Seasonal Vegetables with Bagua Caulis Sauce
¥1,280 (税込)

お会計時にテーブルチャージ 10% を頂戴いたします



洋ナシの型揚げ餃子
雪梨紅角
Pear Shaped Gyoza 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
焼汁揚げ茄子
Seafood Stuffed Eggplant with Teriyaki Sauce
¥730 (税込)



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



干海老入り大根餅
櫻花餅紅豆麻糬
Pan Fried Baked Cake with Sakura Shrimp
¥680 (税込)



海老サウラン春巻
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
脆皮鮮蝦腸粉 / 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)



R19 チャーシュー入り腸粉
豉汁叉燒腸粉
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
叉燒煎蛋飯
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)

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



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)



絶品麻辣胡麻坦々麵
港式麻辣擔擔麵 / Spicy Wonton Noodle Soup
¥1,280 (税込)



香港風ふりかけ海老わんたん麺
鮮蝦雲吞麵
Shrimp Wonton Noodle Soup
¥1,280 (税込)



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



スパイシー海老入りわんたん
紅油抄手
Spicy Shrimp and Mushroom Wontons
¥830 (税込)

お会計時にテーブルチャージ 10% を頂戴いたします

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
皮蛋滑粥
Salted Pork and Century Egg Congee
¥680 (税込)

LA CARTE
一品料理



季節の茹で野菜 (レタス)
北菇滑雞粥
Blanched Seasonal Vegetables (lettuce)
¥630 (税込)



季節の茹で野菜 (ちんげん菜)
皮蛋滑粥
Blanched Seasonal Vegetables (bok choy)
¥680 (税込)



香港漁師風鶏唐揚げ
港式油夫風炸雞
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(s) / 可選醬料

ソースマヨネーズ / 炸醬
Sour Mayo

チリソース / 辣醬
Chili Sauce



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



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

お会計時にテーブルチャージ 10% を頂戴いたします

DESSERT
甜品



とろけるライチプリン
荔枝布甸
Lychee Pudding
¥480 (税込)



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)



楊枝甘露 (マンゴーガムロ)
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



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)



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)

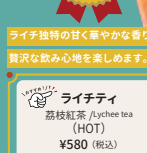


長時間熟成絶品ローストダック
港式燒鴨
Hong Kong Style BBQ Duck
大皿料理 (2~4人前) ¥6,980 (税込)

【ご予約可能】
*スタッフまでお声がけください

お会計時にテーブルチャージ 10% を頂戴いたします

No.1
おすすめ



ライチティ
荔枝紅茶 / Lychee tea (HOT)
¥580 (税込)



DRINK
飲品

お茶 Tea

プーアル茶・普洱茶 / Puer tea (HOT)	¥580 (税込)
鉄観音茶・鐵觀音茶 / Tieguanyin tea (HOT)	¥580 (税込)
ジャズミンティー・茉莉花茶 / Jasmine tea (HOT)	¥580 (税込)
花茶・Flower Tea (HOT)	¥880 (税込)

HOT はホットサービス、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 (かんづけ / 氷付) (果汁 / 蘋果汁 / 葡萄汁) / 100% Fruit Juices / Apple Juice / Grape Juice	¥630 (税込)
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)
アイスウーロン茶・凍烏龍茶 / Iced Oolong Tea	¥480 (税込)
アイスジャズミン茶・凍茉莉花茶 / Iced Jasmine Tea	¥580 (税込)
アイスストレートティー・凍紅茶 / Iced Black Tea	¥580 (税込)
アイスレモンティー・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 Caffé 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
飲品

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・烏龍茶嗨酒 / Oolong Highball	¥630 (税込)
ジャズミンハイ・茉莉花茶嗨酒 / 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・Sparkling Wine 720ml	¥2,800 (税込)
紹興酒 8年・Shao Xing Wine 8Year	¥4,980 (税込)
越王台陳年 20年花彫酒	¥11,000 (税込)

お会計時にテーブルチャージ 10% を頂戴いたします