



サタデー点心ライブラリー  
**Saturday Dim Sum Library**

プリフィクススタイルのコースメニューです。  
それぞれお好みのお料理を別紙よりお選びください。

Prefix course.

Please select one item for each course from next page menu.

グリーンサラダにフライドエッグを添えて  
**Green salad with fried egg**

香港名物点心 腸粉 (ちょうふあん) 米粉の蒸し春巻き  
**Hong Kong dim sum**

料理長おすすめ点心 (三種)  
**Chef's recommendation three kinds of dim sum**

お食事  
**Noodle & Rice**

デザート  
**Dessert**

お一人様 ¥6,700 Per Person



香港名物点心 米粉の蒸し春巻き (腸粉ちょうふあん) **Hong Kong dim sum**

---

- A. 海老入り腸粉 (ちょうふあん) / Steamed rice noodle roll with shrimps
- B. 牛肉入り腸粉 (ちょうふあん) / Steamed rice noodle roll with beef

料理長おすすめ点心 (三種) **Chef's recommendation three kinds of dim sum**

---

下記より三品お選びください。

Please select three items from the menu below.

海老蒸し餃子、鮑と鶏肉焼売、豚バラ肉入り饅頭、牛ミンチ入り饅頭  
鶏肉入り揚げワンタン、カレー風味の蟹肉パイ、五目春巻き、大根入り揚げ餃子  
Steamed shrimp dumpling, Abalone and chicken Shumai, Steamed "Dongpo pork" bun  
Steamed minced beef bun, deep fried minced chicken Wonton  
Crab meat pie with curry flavor, deep fried spring roll, deep fried radish dumpling,

ご追加：一個 ¥500 / Dim sum : Additional JPY 500 per piece

**お食事 Noodle & Rice**

---

- A. 豚肉入り上海焼きそば (太麺) / "Shanghai style" fried noodles with pork (Thick noodles)
- B. チャーシューと葱の炒飯 / Fried rice with barbecue pork and spring onion
- C. シンガポール焼きビーフン (太麺) / "Singapore style" fried rice noodles with curry flavor

**デザート Dessert**

---

- A. アボカドムース ココナッツの器で / Avocado mousse with in a coconut shell
- B. 杏仁豆腐 マンゴーソース / Almond jelly with mango sauce
- C. 杏仁豆腐 ラズベリーソース / Almond jelly with raspberry sauce
- D. 二色湯圓 黒ゴマのスープ仕立て (ホット) / Black sesame soup with two kinds of dumplings