



広尾はしづめ

9月のおすすめ

前菜 APPETIZER

スパイスきんぴら	¥800 (¥880)
押し豆腐のジェノベーゼ	¥800 (¥880)
絶品 ブルーチーズのお豆腐仕立て	¥1,300 (¥1,430)
三重県産 大粒しじみの紹興酒漬	¥1,400 (¥1,540)
フルーツマトとアボカドのサッパリお浸し	¥1,400 (¥1,540)

一品料理 SIDE DISH & MAIN DISH

牛タン入り水餃子 生姜香る赤酢ダレ	1個 ¥600 (¥660)
はしづめ“プライド”ポテト	¥1,800 (¥1,980)
秋ナスの大葉炒め	¥2,000 (¥2,200)
塩漬豚バラ肉の揚げ物	¥2,000 (¥2,200)
牛タンとハチノスの麻辣煮込み	¥2,600 (¥2,860)
ぶりぶり海老のXO醤炒め	¥2,700 (¥2,970)
鴨のロースト マスタードソース	¥2,800 (¥3,080)

麺料理 NOODLE

ホタテと海老のトマト冷やし麺	[ハーフ]	¥1,600 (¥1,760)
	[レギュラー]	¥2,800 (¥3,080)

お飲み物 DRINK

紹興酒 女兒紅 10年	[グラス]	¥1,300 (¥1,430)
	[ボトル]	¥6,500 (¥7,150)
紹興酒 夏之酒 2018年醸造	[グラス]	¥1,500 (¥1,650)
	[ボトル]	¥7,500 (¥8,250)

※()内表示価格は税込です。表示価格の他に、サービス料10%を頂戴しております。



前菜 APPETIZER

青ザーサイと季節野菜の和え物 Taiwanese Pickles	¥800 (¥880)
香港式ピータン Century Egg	¥1,000 (¥1,100)
台湾腸詰の炙り 2種ソース Taiwanese Sausage	¥1,200 (¥1,320)
よだれ鶏 Spicy Steamed Chicken	¥1,700 (¥1,870)
特級クラゲのネギ油和え Cold Jellyfish	¥2,100 (¥2,310)

点心 DIM SUM

台湾風サッパリ水餃子 Taiwanese Boiled Dumplings	[1個] ¥400 (¥440)
小籠包 Soup Dumpling	[1個] ¥450 (¥495)
干し貝柱たっぷり焼売 Pork & Dried Scallops Dumpling	[1個] ¥500 (¥550)
北京ダック Peking Duck	[1本] ¥850 (¥935)

一品料理 SIDE DISH & MAIN DISH

はしづめ“プライド”ポテト Specially Made French Fries	¥1,400 (¥1,540)
THE 鶏の唐揚げ Fried Chicken	¥1,700 (¥1,870)
まこも茸のからすみ炒め Stir Fried Rice Mushroom With Bottarga	¥2,400 (¥2,640)
陳麻婆豆腐 Mapo Tofu	¥2,400 (¥2,640)
豚ヒレ肉と彩り野菜の黒酢すぶた Sweet & Sour Pork	¥2,700 (¥2,970)

麺料理 NOODLES

やさしいお出汁のかけ麺(温・冷) Soup Noodles (Hot or Cold)	[ハーフ] ¥800 (¥880) [レギュラー] ¥1,200 (¥1,320)
蒸し鶏と千寿葱の温麺(温・冷) Soup Noodles With Steamed Chicken (Hot or Cold)	[ハーフ] ¥1,000 (¥1,100) [レギュラー] ¥1,600 (¥1,760)
粗挽き肉味噌の担々麺 Dan Dan Noodles	[ハーフ] ¥1,000 (¥1,100) [レギュラー] ¥1,600 (¥1,760)
刀削麺の汁なし担々麺 Dry Dan Dan Noodles	[ハーフ] ¥1,000 (¥1,100) [レギュラー] ¥1,600 (¥1,760)
海老とパクチーのアジアンスープ麺 Asian Soup Noodles With Shrimp & Coriander	[ハーフ] ¥1,150 (¥1,265) [レギュラー] ¥1,900 (¥2,090)

デザート DESSERT

愛玉ゼリー Taiwanese Jelly	¥500 (¥550)
黒糖の杏仁豆腐 Almond Tofu	¥550 (¥605)

※()内表記価格は税込です。表示価格の他に、サービス料10%を頂戴しております。