



広尾 はしづめ

9月のおすすめ

前菜 APPETIZER

崩し豆腐	¥700 (¥770)
香港風アワビつぶ貝の冷菜	¥1,200 (¥1,320)
ブルーチーズのお豆腐仕立て	¥1,400 (¥1,540)
蒸し鶏の2種ソース (青山椒・梅)	¥1,800 (¥1,980)
雲白肉 四川風豚しゃぶ	¥2,400 (¥2,640)

一品料理 SIDE DISH & MAIN DISH

空心菜のシャキシャキ炒め	¥2,000 (¥2,200)
秋ナスの発酵唐辛子炒め	¥2,000 (¥2,200)
太刀魚のフリット オリエンタルソースがけ	¥2,200 (¥2,420)
ぷりぷり海老のレモンペッパー炒め	¥2,600 (¥2,860)
激辛 豚肉とさつまいもの麻辣炒め	¥2,800 (¥3,080)

麺料理 NOODLE

冷やし豆乳担々麺	[ハーフ] ¥1,500 (¥1,650)
	[レギュラー] ¥2,800 (¥3,080)

お飲み物 DRINK

カルダモンジントニック	¥1,200 (¥1,320)
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 東湖12年	[グラス] ¥1,400 (¥1,540)
	[ボトル] ¥7,000 (¥7,700)

※()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

¥900 (¥990)

台湾腸詰の炙り 2 種ソース

Taiwanese Sausage

¥1,200 (¥1,320)

大粒しじみの紹興酒漬け

Taiwanese Sausage

¥1,400 (¥1,540)

よだれ鶏

Spicy Steamed Chicken

¥1,800 (¥1,980)

クラゲの冷菜

Cold Jellyfish

¥2,400 (¥2,640)

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〕 ¥900 (¥990)

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

¥2,000 (¥2,200)

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

¥2,800 (¥3,080)

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〕 ¥1,100 (¥1,210)

〔レギュラー〕 ¥1,800 (¥1,980)

粗挽き肉味噌の担々麺

Dan Dan Noodles

〔ハーフ〕 ¥1,100 (¥1,210)

〔レギュラー〕 ¥1,800 (¥1,980)

刀削麺の汁なし担々麺

Dry Dan Dan Noodles

〔ハーフ〕 ¥1,100 (¥1,210)

〔レギュラー〕 ¥1,800 (¥1,980)

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〕 ¥1,200 (¥1,320)

〔レギュラー〕 ¥2,000 (¥2,200)

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。