

# 飲茶オールユーキャンテイスト “タッチオブハート” CHINAROOM Dim Sum "A Touch of Heart"

君悦沙律前菜

蒸し鶏のピリ辛ゴマソース  
Steamed chicken with spicy sesame sauce

広東式燉湯

海老団子 と 緑竹の子 ジュンサイの蒸しスープ  
Shrimp dumplings green bamboo junsai soup

皮鴨

釜焼き北京ダック  
Peking duck

自選精美飲茶

飲茶をお好きなだけ、  
別紙メニューの29品よりお選びください  
All you can taste and choose kind of 29 dimsum from our menu

君悦甜蜜蜜

抹茶風味のタピオカココナッツミルク  
Matcha-flavored tapioca coconut milk

Weekend      Adult 8,800 / Kids 3,300  
per person

上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします  
15% service charge will be added to the above tax-included price.

# 秦始皇 Shinshikou

辣汁浸螺	ツブ貝のスパイシーソース煮 Poached sea whelk, homemade spicy sauce
脆皮松板肉	金華豚トロ肉のクリスピー揚げ 甘酢ソース和え Crispy kinka pork, soy sauce, vinegar, chili
楊師傅老上海葱油鷄	楊シェフオリジナル 葱油ソースがけ蒸し鷄 Chef Yang's poached chicken, spring onion oil
花蜜糖漬百香果	パッションフルーツのマリネ 蜂蜜風味 Marinated passion fruit peel, honey
上海小籠包	楊シェフ特製 スープ入り上海式小籠包 Steamed pork bun, Shanghai style
梅干菜黄桥烧饼	江蘇省風 高菜 竹の子入りパイ Baked pastry, Jiangsu style
宋嫂雪蟹魚羹	杭州式タラバ蟹入り魚スープ Madam Song fish soup, Hangzhou style snow crab meat
老北京片皮鴨	釜焼き北京ダック Peking duck
东星斑/冬菜蒸	ハタの中国産白菜の漬物のせ蒸し Steamed coral leopard grouper
江南文火雪花牛	江南式牛カルビの柔らか煮込み Slow cooked beef short rib, soy sauce
松茸炆锅面	松茸と白菜の汁そば Pork noodle soup, matsutake mushroom
楊師傅芝麻布丁	楊シェフ特製 白胡麻 黒胡麻の胡麻プリン Chef Yang's sesame pudding
燕窩绿豆糕	ツバメの巣と緑豆のケーキ Mung bean cake, bird's nest

11,000

per person

上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします

15% service charge will be added to the above tax-included price.

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください

To ensure greater quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.

