

点心 メニュー



バラエティ豊かな18種類の点心を、お好みでチョイスいただけます。デザートにもおすすめです。

どれを選んでも

1個 430円

2個 850円

3個 1,200円

5個 2,100円

① ^{ヒスイ}翡翠餃子

海老、クワイ、セロリなどのあんを抹茶の皮で包み込みました

② ^{ニラ}韭菜蒸し餃子

たっぷりのニラと豚挽肉、海老の香りを封じ込みました

③ フカヒレ餃子

フカヒレと海老、豚挽肉のあんを鶏冠のように包んだ贅沢な点心

④ 帆立餃子

帆立貝柱、海老、山芋を人参の皮で包んだ色鮮やかな蒸し餃子

⑤ 海老蒸し餃子

透けるような生地の中に、大きい海老を包んだぷりぷりの食感

⑥ 鶏と蓮根の焼売

鶏肉、蓮根をたっぷり詰め込んだあっさりとした味わい

⑦ 牛肉焼売

牛肉と陳皮の香りを味わう焼売

⑧ 瀬戸内六穀豚の焼売

広島菜や瀬戸内六穀豚を使用した、地産地消の焼売

⑨ 小籠包

豚ひき肉、鶏肉の旨みが詰まったスープは黒酢とともにお召し上がりください

⑩ 豚まん

ふっくらとした生地豚ひき肉と玉ねぎを包み込んだ豚まん

⑪ 揚げもち餃子

干し海老、豚ひき肉を餅に包んで揚げた餃子

⑫ 焼き餃子(2個)

瀬戸内六穀豚のひき肉を使用したあんを自家製の皮で包み香ばしく焼きました

⑬ 野菜水晶球

白菜、紅芯大根などの野菜を、浮き粉の皮で包みこんだ焼き点心

⑭ 焼き韭菜餃子

たっぷりのニラと海老の詰まった餃子の表面をこんがり焼きつけ香ばしく仕立てました

⑮ 大根餅

大根の香りを引き立てた餅は、中はもちっと外はカリッとした食感に仕立てました

⑯ タロイモ入り焼き餅

沖縄紅芋を使用した焼き餅

⑰ 叉焼包

生地の甘さと、叉焼の甘辛さが相性抜群の蒸し点心

⑱ カスタード饅頭

カスタードのあんの中にアヒルの塩漬け卵の卵黄を入れ込んだ饅頭