

# メインメニュー



## 1 ※1 3年連続人気No.1 お粥セット

Rice porridge set ¥650

6種類のトッピングがついたお粥。  
小麦/O 卵/O 乳/X エビ/X  
カニ/X ピーナッツ/X ソバ/X

## 2 おすすめお粥

Recommend rice porridge

詳細はスタッフへお尋ねください。

新登場



3 ※1  
新登場  
豆乳担々麺  
Soy milk TanTan-men ¥850

豆乳のコクとゴマの香りが楽しめる、豆乳担々麺。  
※ラー油はお好みでどうぞ。

小麦/O 卵/O 乳/X エビ/X カニ/X  
ピーナッツ/X ソバ/X



4 ※1  
薬膳風ラーメン  
Medicinal Style Ramen ¥750

一度食べたらやみつきに、スパイスの力で心も体もポッカポカ。

小麦/O 卵/O 乳/X エビ/X カニ/X  
ピーナッツ/X ソバ/X



5 ※1  
アジア風さっぱりラーメン  
Oriental ramen noodle  
with coriander in chicken soup. ¥700

口いっぱいレモンガラスの香りと、さっぱりとしたスープの味が広がります。

小麦/O 卵/O 乳/X エビ/X カニ/X  
ピーナッツ/X ソバ/X

# サイドメニュー

素材の良さを引き出した東南植物楽園の点心。



6  
小籠包  
Soup dumpling ¥300

代表的な台湾料理の1つ。黒酢と共にどうぞ。

小麦/O 卵/X 乳/O エビ/X  
カニ/X ピーナッツ/X ソバ/X



7  
エビ焼売  
Steamed meat dumpling ¥300

野菜をふんだんに使用した、ぜいたくなエビ焼売。

小麦/O 卵/X 乳/X エビ/O  
カニ/X ピーナッツ/X ソバ/X



8  
焼き肉まん  
Grilled meat bun ¥300

リピーター続出！カリッと焼きあげたふわふわ肉まんです。

小麦/O 卵/O 乳/O エビ/X  
カニ/X ピーナッツ/X ソバ/X



9  
点心セット  
Dim sum set ¥400

エビ焼売、焼き肉まん、ミニチマキの3点セット

小麦/O 卵/O 乳/O エビ/O  
カニ/X ピーナッツ/X ソバ/X



10  
ワンタンスープ  
Wonton soup ¥300

お子様も食べやすい、優しい味わいのスープです。

小麦/O 卵/O 乳/O エビ/O  
カニ/O ピーナッツ/X ソバ/X



11 ※1  
豚肉のかけご飯  
Cooked pork over rice ¥300

台湾の家庭料理の定番「ルーローファン」。小ぶりの茶碗で提供します。

小麦/O 卵/O 乳/X エビ/X  
カニ/X ピーナッツ/X ソバ/X



12 ※1  
豆乳豆腐  
Soy milk tofu ¥300

昨年、人気があった豆乳豆腐が小鉢サイズで新登場！

小麦/O 卵/X 乳/X エビ/O  
カニ/O ピーナッツ/X ソバ/X



13  
お子さまセット  
Kid's Dim sum Set ¥650

ワンタンスープ、エビ焼売、焼き肉まん、ミニチマキ、ドリンクがついたお子様(1~12才限定)メニューです。

小麦/O 卵/O 乳/O エビ/O カニ/O  
ピーナッツ/X ソバ/X



14  
新登場  
マンゴープリン  
Mango Pudding ¥400

台湾スイーツの定番！マンゴープリン。さわやかな味わいで、食後にぴったり。

小麦/O 卵/X 乳/O エビ/X カニ/X  
ピーナッツ/X ソバ/X



15  
杏仁豆腐 選べるソース1種類  
Almond jelly with sauce on the side  
(Mango, strawberry, black syrup) ¥300

なめらかな口どけと優しい甘さのスイーツ。お好みのソースをかけてお召上がりください。

小麦/O 卵/X 乳/O エビ/X カニ/X  
ピーナッツ/X ソバ/X

- 選べるソース
- 黒蜜
  - マンゴー
  - ラズベリー

16 ドリンクバー free drink bar ¥280

※1 トッピングや、野菜は季節によって変更致します。詳しくはスタッフまでお声掛けください。