

LUNCH MENU

12:00-16:00 (L.O 15:00)

シルクロード包コース パオ

3,300 (3,630)

*2名様からのご注文となります



点心3種

仔羊パクチーとマサラスープの小籠包／蟹肉と白湯スープの小籠包／トムヤム海老焼壳

シルクロード包プレート

仔羊すね肉の9種スパイス低温ロースト or
幸福豚のポッサム(塩ゆでバラ肉) or
ファラフェル&揚げたて国産豆腐

本日のデザート

ドリンクバー

点心蒸籠セット せいろ

2,500 (2,750)



小籠包3種

豚／仔羊パクチーとマサラスープ／蟹肉と白湯スープ

焼壳3種

トムヤム海老／豚／ベジ

ミニ魯肉飯&付け合わせ

本日のデザート

ドリンクバー

Dōngxī シルクロードセット

2,300 (2,530)

ドリンクバー ▶ 本日のデリサラダ ▶ メイン ▶ デザート

1. ソフトシェルクラブと海老のカレー

卵でとじた東南アジアスタイルのマイルドなカレー

2. 鶏団子と農園野菜のフォー

鶏団子と野菜のたっぷり入った、優しい鶏だしのフォー *新潟産ライスヌードル使用

3. 豚すね肉のライスヌードル焼きそば

幅広のライスヌードルと煮込んだ豚肉のすね肉を炒めたボリュームのある炒めそば *新潟産ライスヌードル使用

4. ファラフェル&グリル野菜 (パン or ライス) (VG)

ひよこ豆にたっぷりとハーブとスパイスを入れて漬し、コロッケ状に揚げたファラフェルに本日のグリル野菜を添えて。

点心

SPICE DIMSUM



870 (957)

蟹肉と蟹スープの小籠包

1,050 (1,155)



600 (660)



900 (990)

トムヤム海老焼壳

750 (825)

黒もち米と高きびのベジ焼壳

650 (715) (VG)

[GF] Gluten Free [VG] Vegan Hot Level Recommended

※市場の入荷状況により、一部メニュー変更になる場合がございます。※食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフにお申しつけ下さい。

FOLLOW ME CAMPAIGN
 Instagramのフォロー画面ご提示で、総額から10%OFFさせていただきます



@dongxi_tokyo

EARLY DINNER MENU

15:00-20:00 (L.O 19:00)

シルクロード包コース パオ

3,300 (3,630)

*2名様からのご注文となります



点心3種

仔羊パクチーとマサラスープの小籠包／蟹肉と白湯スープの小籠包／トムヤム海老焼壳

シルクロード包プレート

仔羊すね肉の9種スパイス低温ロースト or
幸福豚のポッサム(塩ゆでバラ肉) or
ファラフェル & 揚げたて国産豆腐

本日のデザート

点心

SPICE DIMSUM

豚小籠包

870 (957) 🔥

仔羊パクチーとマサラスープの小籠包

900 (990)

蟹肉と蟹スープの小籠包

1,050 (1,155)

トムヤム海老焼壳

750 (825) 🔥

豚焼壳

600 (660)

黒もち米と高きびのベジ焼壳

650 (715) [VG]

[GF]
Gluten Free

[VG]
Vegan

Hot Level

Recommended

※市場の入荷状況により、一部メニュー変更になる場合がございます。※食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフにお申しつけ下さい。

間菜

APPETIZER

干豆腐とグリルズッキーニの
パクチーバジル和え

600 (660) [VG] 🔥

花椒茄子といちじくの
ホワイトバルサミコマリネ

800 (880) [VG] [GF]

トマトとオレンジのスパイスサラダ
ストラッチャテッラ添え

800 (880) [GF]

甜味

DESSERT

タピオカクリーム & 季節のフルーツコンポート

600 (660)

プティポショコラ 紹興酒アイス添え

600 (660)

アイスの盛り合わせ

600 (660)

FOLLOW ME CAMPAIGN

Instagramのフォロー画面ご提示で、
総額から10%OFFさせていただきます



@dongxi_tokyo

点心蒸籠セット せいろ

2,500 (2,750)



小籠包3種

豚／仔羊パクチーとマサラスープ／蟹肉と白湯スープ

焼壳3種

トムヤム海老／豚／ベジ

ミニ魯肉飯 & 付け合わせ

本日のデザート

Dōngxī シルクロードセット

2,300 (2,530)

本日のデリサラダ ▶ メイン ▶ デザート

1. ソフトシェルクラブと海老のカレー 🔥

卵でとじた東南アジアスタイルのマイルドなカレー

2. 鶏団子と農園野菜のフォー

鶏団子と野菜のたっぷり入った、優しい鶏だしのフォー *新潟産ライスヌードル使用

3. 豚すね肉のライスヌードル焼きそば 🔥

幅広のライスヌードルと煮込んだ豚肉のすね肉を炒めたボリュームのある炒めそば *新潟産ライスヌードル使用

4. ファラフェル&グリル野菜 (パン or ライス) [VG]

ひよこ豆にたっぷりとハーブとスパイスを入れて漬し、コロッケ状に揚げたファラフェルに本日のグリル野菜を添えて。