

# 飲物

DRINK

## ビール

生 アサヒスーパードライ	680(748)
本日のアジアビール	800~(880~)
本日のクラフトビール	1,200~(1,320~)

## ノンアルコール / 微アルコールビール

ビアリー	580(638)
ビアリー香るクラフト	580(638)
アサヒドライゼロ	580(638)

## 紹興酒

塔牌5年 カメ	Glass 120ml 680(748) Bottle 500ml 2,000(2,200)
石庫門 シークーメン	Glass 120ml 780(858) Bottle 500ml 2,400(2,640)
ファンジョンファン5年	Glass 120ml 1,300(1,430) Bottle 500ml 3,800(4,180)
銀朱鷺黒米酒 ハイミー	Glass 120ml 1,500(1,650) Bottle 500ml 4,500(4,950)
ドラゴンハイボール	800(880)
紹興酒ソーダ割	780(858)

## 虎ノ門

ジンハイボール	850(935)
ジントニック	950(1045)
ジンバック	950(1045)

## サワー / カクテル

生搾りレモンサワー	680(748)
スコッチ ハイボール	780(858)
ルモアイ(ベトナム焼酎)ハイボール	680(748)
ラク(葡萄とアニス)ハイボール	750(825)
アラック(お米とココナッツ)ハイボール	750(825)
黄金桂ウーロンハイ	780(858)
ジャスミンハイ	750(825)
グレープフルーツハイ	750(825)
ライチハイ	680(748)
百年梅酒ソーダ	680(748)
杏露酒ソーダ	680(748)
桂花グレープフルーツトニック	780(858)

## ワイン

別紙メニューをご用意しております

## 中国茶 / ソフトドリンク

黄金桂ウーロン茶	600(660)
ジャスミン茶	600(660)
辛口ジンジャーエール	650(715)
ライチジュース	650(715)

NOVEMBER&DECEMBER

# COURSE

選べるメインのドンシーコース

鉄鍋(ラムor牛)	5,000(5,500)
PAO(ラムorポッサム)	4,500(4,950)

上州牛ときのこづくしのスパイシー鉄鍋



熱々の麻辣オイルをかけて仕上げる山椒と唐辛子の香りが立ち昇る大陸風すき焼き。お肉とキノコを楽しんだ後は、おじやで締めて頂きます。

## ラム肉トマト火鍋



ラム白湯に12種類の香辛料を加えた特製のスープ。トマトを丸ごと浮かべ、ラムロース肉とお野菜を軽く火を入れて、ごま油とパクチーでお召し上がりいただきます。ラムのミートボールも入って、ボリュームたっぷり。

## 幸福豚のポッサム(塩ゆでバラ肉)



アジアの様々なソースを色とりどりの小皿に。お好きなメインを薄餅(パオピン)とお好みのソースを包んでパクリ。メインは骨つきのラムすね肉のローストとポッサムを選べます。

## 内容

点心3種

蟹肉と蟹スープの小籠包/仔羊パクチーとマサラスープの小籠包/トムヤム海老焼売

アジアンタパス3種

メイン鉄鍋orシルクロード包プレート







デザート

※市場の状況により、メニュー内容に変更が生じる場合がございます

# 点心

アジア各地の要素を織り込んだ個性派




SPICE DIMSUM

 豚小籠包 (2P)	580 (638)
仔羊パクチーとマサラスープの小籠包 (2P)	600 (660)
 カニと白湯スープの小籠包 (2P)	700 (770)
 トムヤム海老焼売 (2P)	500 (550) 
豚焼売 (2P)	400 (440)
フォワグラと鴨焼売 (2P)	700 (770)
ポルチーニと マッシュルームのベジ焼売 (2P)	480 (528) (VG)
本日の粽 <small>ちまき</small>	600~ (660~)
海老とホタテのベトナム腸粉	900 (990)
 紅大根餅	800 (880)
ラム肉の水餃子	800 (880) 
揚げ海老ワンタン シラチャーソース	650 (715)
豚チャーシューパイ (2P)	600 (660)

# 冷アジア

点心の合間にお酒とクールダウン


COLD  
ASIAN TAPAS

発酵キャベツとネームソーセージ	700 (770)
 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)
 よだれ鶏ネギ塩ダレ	900 (990) 
きのこぶどうのマリネ	650 (715)
春菊とパクチーのサラダ	800 (880)
グリルアボガドと ほぐし鴨のミントサラダ	1,200 (1,320)
本日のクルード	1,200 (1,320)

# 温アジア

やっぱり食べたいホッと一皿






HOT  
ASIAN TAPAS

青菜のチリガーリックソテー	1,200 (1,320) (VG)(GF)
 台湾式牡蠣オムレツ	1,200 (1,320)
ラムボールのプラム黒酢餡	800 (880)
ファラフェル (4P)	600 (660) (VG)

# 鉄鍋 or 包

ドンシーの真骨頂、選べるメインディッシュ

MAIN DISH

 上州牛ときのこづくしの スパイシー鉄鍋	4,800 (5,280) 
麻辣雑炊付き	
 ラム肉トマト火鍋	4,800 (5,280) 
ラムローズ追加 (60g)	800 (880)
パオ 包プレート	
 仔羊すね肉の 9種スパイス低温ロースト	3,800 (4,180)
幸福豚のポッサム (塩ゆでバラ肉)	3,800 (4,180)
追加薄餅 (パオピン) (4枚)	200 (220)

# 飯&麺

締めのもう一品

RICE & NOODLE

本日の土鍋ごはん	1,300 (1,430)~
本日の麺	1,200 (1,320)~

# 即アジア

すぐ出る一皿、お酒のお供

EXPRESS

Dōngxī ナッツ	500 (550) (VG)
ピーナッツベース/ナンブラー&ハーブ	
セロリと自家製発酵塩レモンの和えもの	500 (550)
本日の生野菜&いちじく味噌	500 (550) (VG)
追いパク	300 (330)

# 甜味

最後はやっぱりこだわりデザート

DESSERT

杏仁プリン&マンゴーソース	600 (660)
タピオカクリーム& 季節のフルーツコンポート	650 (715)
プティポショコラ 紹興酒アイス添え	650 (715)
本日の焼菓子&アイス	650 (715)
アイスの盛り合わせ	500 (550)

※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。  
※お1人さまに付き、チャージ料¥500(税込)を頂戴しております。

(VG)  Hot Level  Recommended