

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)
 蟹肉と蟹スープの小籠包 (2P)	700 (770)
 トムヤム海老焼売 (2P)	540 (594) 
豚焼売 (2P)	440 (484)
トウモロコシと高きびのベジ焼売 (2P)	480 (528)
本日のちまき	800〜 (880〜)
海老蒸餃子 (3P)	600 (660)
 紅大根餅	800 (880)
揚げ海老ワンタン (4P) シラチャーソース	600 (660)
豚チャーシューパイ (2P)	600 (660)
ずわい蟹揚げ春巻	1000 (1100)

アジアタパス

点心の合間に彩りの一皿

ASIAN TAPAS

オクラとトマトのマリネ	650 (715)
 干豆腐とグリルズッキーニの パクチーバジル和え	800 (880) 
春菊とパクチーのサラダ	800 (880)
ネームソーセージのサラダ	800 (880) 
よだれ鶏ネギ塩ダレ	900 (990) 
 鶏肉とレバーのハーブ和え レタスカップ	1,100 (1,210)
 本日のクルード	1,300 (1,430)
ファラフェル (4P)	600 (660)
 トム・カー・ガイ (鶏のココナッツスープ)	1,300 (1,430) 

即アジアタパス

すぐ出る一皿、お酒のお供

EXPRESS

Dōngxī ナッツ	500 (550)
ピーナッツベース/ナンプラー&ハーブ	
セロリと自家製発酵塩レモンの和えもの	500 (550)

※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。

※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。



Hot Level



Recommended

炉焼 or 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

【炉焼】ASIAN GRILL

ガイヤーン鶏サテ (2本)	800 (880)
スパイシー仔羊サテ (2本)	900 (990)
 ラムチョップ	
 ハリッサグリル (2本)	2,500 (2,750)
牛ステーキ クライングタイガー アンガス牛カイノミ (300g)	5,800 (6,380)
	(150g) 3,200 (3,352)
厳選和牛内もも (300g)	6,500 (7,150)
(by Tokyo cowboy)	(150g) 3,600 (3,960)
本日の鮮魚の バナナリーフグリル	2,000 (2,200) ~
 本日の野菜グリル	700 (770) ~
包 (パオ) セット	800 (880)

【鉄鍋】HOT POT

 上州牛とキノコづくしの スパイシー鉄鍋	4,800 (5,280) 
---	---

【包 (パオ)】PAO

幸福豚のポッサム (塩ゆでばら肉) & 包 (パオ) セット	3,800 (4,180)
-----------------------------------	---------------

飯 & 麺

締めのもう一品

RICE & NOODLE

 ^{ラム} 汁なし仔羊タンタン麺	1,500 (1,650) 
ソフトシェルクラブと卵のカレー & ジャスミンライス	1,800 (1,980)
Dōngxī 魯肉飯	1,500 (1,650)
鶏団子と野菜のフォー	1,400 (1,540)
ジャスミンライス	500 (550)

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	
パンダンリーフのグラニテ添え	650 (715)
 プティポショコラ 紹興酒アイス添え	650 (715)
タピオカクリーム & 季節のフルーツコンポート	600 (660)
アイスの盛り合わせ	500 (550)
本日の焼菓子 & アイス	650 (715)