

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)
全席 全席 蟹肉と蟹スープの小籠包 (2P)	700 (770)
全席 全席 トムヤム海老焼売 (2P)	540 (594) 🌶️
豚焼売 (2P)	440 (484)
仔羊スパイス焼売 (2P) ドライトマトを隠し味に使った西アジア的な味わいの焼売	480 (528)
トウモロコシと 高きびのベジ焼売 (2P)	480 (528)
海老蒸餃子 (3P)	600 (660)
紅大根餅	800 (880)

全席 全席 海老ハトシ 唐辛子ジャム	600 (660) 🌶️
長崎の郷土料理「ハトシ」をハーブと香辛料を加えタイ風にアレンジ	
海老ココナッツカレーの ハムスイコー (2P)	800 (880)
海老と豚肉、筍をカレーココナッツ風味のフィリングに仕上げ、 もちもちとした生地で包み揚げた点心	
全席 全席 麻辣牛ごぼう春巻き (3P)	600 (660) 🌶️
クミンと麻辣を効かせた一口春巻き	
ずわい蟹揚げ春巻	1000 (1100)
ラム水餃子 (4P) ヨーグルトソース	800 (880)

アジアタパス

点心の合間に彩りの一皿

パクチーと赤からし菜のサラダ ナンプラーとライムのドレッシングで仕上げた、 パクチー好きのためのシンプルサラダ。	800 (880)
全席 全席 冷豆腐ピータン×アボカド	900 (990)
干豆腐とグリルズッキーニの パクチーバジル和え	800 (880) 🌶️
よだれ鶏 ネギ塩ダレ	900 (990) 🌶️
オクラとトマトのマリネ	600 (660)
赤えびのレモングラスマリネ (2P)	800 (880)

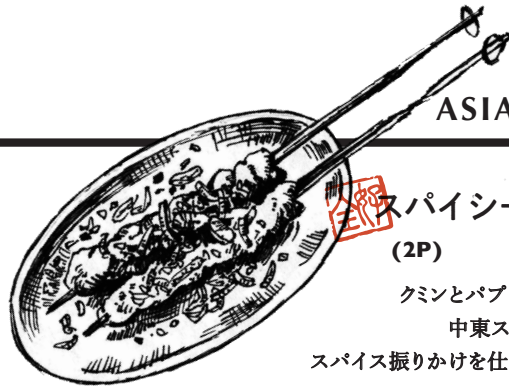
全席 全席 焼きナスのペースト & フラットブレッド	700 (770)
トルコ料理のパパガヌーシュ。 ザータルを振ってグリルしたフラットブレッドを添えて	

本日の
アチャールアソート
900 (990)

スパイスやハーブをアクセントにした
旬の野菜のおつまみ。3種類の盛り合わせ。



ASIAN TAPAS



全席 全席 スパイシー仔羊サテ (2P)	900 (990)
クミンとパプリカでマリネした 中東スタイルの串焼き。 スパイス振りかけを仕上げにたっぷり。	
ガイヤーンチキンサテ (2P)	800 (880)
イエローカレーペーストベースの東南アジアスタイルの串焼き。	
全席 全席 鉄鍋ラム麻婆豆腐	1,400 (1,540) 🌶️🌶️
ソフトシェルクラブ パッポンカレーソース	1,600 (1,760)
ファラフェル (4P)	600 (660)
山椒×パクチー茄子フリット	900 (990)
メルゲーズ(仔羊ソーセージ) 黒豆フムス添え	950 (1,045)
羊肉のスパイシーソーセージ。フムスを添えて西アジアの雰囲気です。	
Dōngxī ナッツ	500 (550)
セロリと 自家製発酵塩レモンの和えもの	500 (550)

メインディッシュ

ドンシーの真骨頂、選べるメインディッシュ

MAIN DISH

【スペシャリティ】SPECIALTY



新潟県産

もち豚のポッサム(塩ゆでばら肉) &
包セット

4,000 (4,400)

新潟のもち豚の皮つきバラ肉をしっとり調理しました。
8種類の薬味と一緒にサラダ菜やパオピンに包んでいろんな味の変化をお楽しみください。



【アジアングリル】ASIAN GRILL

ラムチョップ ハリッサグリル (2本)

2,500 (2,750)

ヨーグルトソース&自家製ハリッサソース添え

和牛モモステーキ 醤油麴ソース

(300g) 7,000 (7,700)

(150g) 3,600 (3,960)



【鉄鍋】HOT POT



上州牛と

きのこづくしのスパイシー鉄鍋

4,800 (5,280)

🌶️🌶️

オリジナルなスパイスを使ったDōngxīスタイルの四川料理「水煮牛肉」。
スパイシーな中に牛肉の美味しさ広がる牛鉄鍋。
鍋の締めは卵黄を落とした濃厚おじや仕上げで。

飯 & 麺

締めのもう一品

RICE & NOODLES



海老ワンタン麻辣和えそば

1,500 (1,650)

🌶️

鶏団子と野菜のフォー

1,400 (1,540)

Dōngxī 魯肉飯

1,500 (1,650)

ジャスミンライス

500 (550)

豚バラ肉、豚足、豚すね肉をトロトロに煮込んだ
ドンシー特製魯肉をたっぷりかけました。

※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

甜味

最後はやっぱりこだわりデザート

DESSERT



レモンのパヴロヴァ

650 (715)

Wチーズケーキ カルダモンパイナップルソース

650 (715)

杏仁プリン&マンゴソース パンダンリーフのグラニテ添え

650 (715)

プティボショコラ 紹興酒アイス添え

650 (715)

アイスの盛り合わせ

500 (550)

要細亜
香辛料理店
ドンシイ
DINNER



@dongxi_tokyo

WINE

Rainy
Day

Sparkling	Spumante Gran Cuvee Brut Pirovano ピローヴァノ スプマンテ グラン キュヴェ ブリュット 【辛口】 どの料理にも◎ ピーチ、リンゴの香り。フルーティでフレッシュなミネラル感	Italy	 500(550) 800(880)
Rose Sparkling	Spumante Gran Cuvee Rose Pirovano ピローヴァノ スプマンテ グラン キュヴェ ロゼ ブリュット 【辛口】 ストロベリー、ラズベリーなど赤系果実の爽やかな香り。 キメ細やかな泡立ちに、フルーティでフレッシュな果実味	Italy	900(990)
White	2021 Espuelas Sauvignon Blanc エスポエラス・ソーヴィニヨン・ブラン 【辛口】 ハーブに柑橘、トロピカルフルーツのアロマ	Chile	 500(550) 800(880)
Orange	2021 Delatite Hell's Window デラタイト・ヘルズ・ウィンドウ 【辛口】 スイカやライチ、グァバのアロマとスパイス	Australia	 800(880) 1200(1320)
Red	2020 Espuelas Cabernet Sauvignon エスポエラス・カベルネ・ソーヴィニヨン 【辛口】 カシスの風味にタンニンが心地よい	Chile	 500(550) 800(880)
Natural Wine	2020 ave des Vignerons d'Estezargues / Au Bon Puits Cotes du Rhone Blanc エステルザルグ/オー・ボン・ピュイ 【やや辛口】 キンモクセイ、洋ナシ、はちみつのような柔らかさ	France	1000(1100)
	2019 Mas Lau/Cuvee Melina Rose マス・ロー/キュベ メリナ ロゼ 【やや辛口】 ビチビチ甘酸っぱいイチゴが弾ける、きゅんとするピュアさ	France	 500(550) 1000(1100)
	2020 Domaine De Montgilet/Grolleau ドメヌ・ド・モンジレ/グロロ 【真ん中】 軽やか、スパイシーで弾ける甘酸っぱ果実のバランスが最高	France	1000(1100)

この他にも各種ボトルワインをとりそろえております。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

DRINK

ビール

アサヒ 生スーパードライ	Rainy Day	500(550)	750(825)
アサヒ ドライゼロ		650(715)	
シンハー(タイ)		1000(1100)	
ビンタン(インドネシア)		1000(1100)	
青島IPA(中国)		1000(1100)	
台湾啤酒(台湾)		1000(1100)	

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)

スタンダードカクテル

サワー

デュワーズハイボール	Rainy Day	500(550)	780(858)
辛口モスコミュール		780(858)	
クラシック・モヒート		850(935)	
ライチ&黄金桂ウーロン		780(858)	
生搾りレモンサワー	Rainy Day	500(550)	700(770)
ザクロビネガーサワー		780(858)	
黄金桂ウーロンハイ		780(858)	
ジャスミンハイ	Rainy Day	500(550)	780(858)
百年梅酒ソーダ		700(770)	
杏露酒ソーダ		700(770)	
ラク(葡萄とアニス)ハイボール		800(880)	
アラック(お米とココナッツ)ハイボール		800(880)	

虎ノ門 COMMON

八丈島の焼酎、青梅の沸き水をベースにした
東京素材のオリジナルジン。シンプルにソーダや
トニックウォーターで、素材の香りをお楽しみください

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

中国茶 ソフトドリンク

本日のフルーツビネガーソーダ	680(748)
自家製レモネード	680(748)
辛口ジンジャーエール	650(715)
コカコーラ	650(715)
黄金桂ウーロン茶(ICE)	600(660)
ジャスミン茶(ICE)	600(660)
ライチジュース	650(715)
サンペレグリノ750ml	800(880)
黄金桂ウーロン茶(HOT)	1000(1100)
茉莉花茶(HOT)	1000(1100)



helmsdale MENU

Ontap of the day

GUINNESS 1100 (1210)

アイルランドで誕生した
クリーミーで柔らかな泡が魅力のスタウトビール。

DRI CIDER 1000 (1100)

爽やかでドライ。イギリスのパブで人気のりんごのお酒。

Scottish whisky highball

TSP 1100 (1210)

(Talisker & soda PINT)

ヘルムズデールが一番のおすすめ。
スモーキーで芳醇な味わいのハイボール。

Cocktails

Wodka & tonic 1000 (1100)

(Wodka, lime, tonic & soda)

ウォッカをベースに喉ごしスッキリに仕上げたカクテル。

No52 1100 (1210)

(Wodka, grapefruit, lime, tonic & soda)

ウォッカをベースに
グレープフルーツでさっぱりと仕上げたカクテル。

要細要
香辛料理店
ドンシイ
DRINK

helmsdale

ヘルムズデール

1996年南青山にオープン。現在は軽井沢に店舗を構え、店主・伝説のバーテンダーと呼ばれる『村澤 政樹氏』がモルトウイスキーと英国定番のフィッシュ&チップスなどのパブフードを提供。
2022年11月よりDōngxī BAR MIYASHITA PARKにて期間限定POP UP店舗としてhelmsdale miyashita parkをオープン。現在に至る。

その他のhelmsdaleのメニューをご覧になりたい場合は、お気軽にスタッフにお申しつけ下さい。



helmsdalemiyashitapark

TAPAS COUSE

シェフセレクトのDōngxīおすすめ点心&タパスコース。
ワインやビールと一緒にどうぞ！



4,000(4,400)／名

コース内容

本日の前菜 2種

蒸し点心 3種 揚げ／焼き点心 2種

パクチーと赤からし菜のサラダ 本日のサテ

麻辣ラム肉麻婆

or

ソフトシェルクラブのパッポンカレーソース

+ 500(550) ミニ魯肉飯