

点心

アジア諸国の味を手包したシグネチャーの点心 DIMSUM



全席 蟹肉と蟹スープの小籠包 (2P)	700(770)		
全席 トムヤム海老焼売 (2P)	600(660)		
豚小籠包 (2P)	600(660)	トウモロコシと 高さびのベジ焼売 (2P)	500(550)
仔羊バクチーと マサラスープの小籠包 (2P)	600(660)	海老蒸餃子 (3P)	600(660)
豚焼売 (2P)	500(550)	海老と鶏のラクサ水餃子 (4P)	900(990)

アジアタパス

ハーブやスパイスをかけた合わせたアジア諸国の小皿料理

ASIAN TAPAS

冷タパス

琉球 カンパチのクルード シークワサーとココナッツソース	1,400(1,540)	グリル海老とアボカドの生春巻き ピーナッツソース	800(880)
琉球 コーヤとパイナップルのアチャール	600(660)	パクチーと赤からし菜のサラダ	800(880)
全席 黒豆フムスとトマトマリネ & フラットブレッド	800(880)	干豆腐とグリルズッキーニの パクチーバジル和え	850(935)
ピータンウフマヨ	600(660)	よだれ鶏 ネギ塩ダレ	900(990)
焼きナスのペースト & フラットブレッド	750(825)	セロリと発酵塩レモンの和えもの	600(660)
		Dōngxī ナッツ	650(715)

温タパス

全席 和牛キョフテ ヨーグルトソース トルコスタイルのスパイシーなミンチ肉。	1,200(1,320)	麻辣牛ごぼう春巻き (3P) クミンと麻辣を効かせた一口春巻き。	600(660)
ガイヤーチキンサテ (2P) 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。	800(880)	ずわい蟹揚げ春巻き	1,000(1,100)
琉球 琉球麻婆豆腐	1,600(1,760)	全席 紅大根餅	800(880)
海老の揚げパン 唐辛子ジャム 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。	650(715)	ソフトシェルクラブ パッポンカレーソース	1,800(1,980)
		ファラフェル (4P)	600(660)

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

【スペシヤリティ】SPECIALTY

琉球 パイナップル豚の
ポッサム(塩ゆでばら肉) &
包セット 4,500(4,950)

沖縄島豚のパイナップルポーク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。



全席 【韓鍋】KOREAN HOT POT

タッカンマリ 4,800(5,280)

韓国式の水炊き。ドンシー スタイルの薬味を添えて。
締め中華麺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)

飯 & 麺

締めのもう一品

RICE & NOODLES

全席 本日のアジア麺	1,600(1,760)	Dōngxī 魯肉飯	1,500(1,650)
鶏団子と野菜のフォー	1,500(1,650)	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。	
ジャスミンライス	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

全席 Recommended

WINE

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	Rainy Day ☔ 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】 ピチピ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い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	☔ 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	☔ 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	☔ 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)
コココーラ	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)



@dongxi_tokyo

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)

ヘルムズデールの一番のおすすめ。
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