

要細要
香辛料理店
ドンシ

WEEKDAY
LUNCH

11:30-16:00 (L.O15:00)



@dongxi_tokyo



ミールス&点心コース

3,000 (3,300)

- 蒸点心3種
- 本日のカレー3種 (肉 / 魚介 / 野菜)
- アチャール2種 (ケールとココナッツのサラダ / 本日のアチャール)
- 発酵赤キャベツ / ココナッツサンボル / ファラフェル
- 茄子チャツネ / ヨーグルトソース
- ジャスミンライス / パパダム
- デザート
- ウーロン茶orジャスミン茶

アジアントパス&点心 ミニ魯肉飯セット

3,000 (3,300)

- 本日の小皿2種
- 小籠包3種 (蟹肉と蟹スープの小籠包 / 豚小籠包 / 仔羊バクチーとマサラスープ小籠包)
- 焼売3種 (トムヤム海老 / 豚 / ベジ)
- ミニ魯肉飯&付け合わせ
- デザート
- ウーロン茶orジャスミン茶



選べるメインランチ

好きなメイン 1品 + 本日の焼売 2種 *サラダに変更可



ゆし豆腐(沖縄おぼろ豆腐スープ) & 魯肉飯 2,000 (2,200)



土鍋魯肉飯 1,800 (1,980)



シントウジャン(台湾豆乳スープ) & 干豆腐とグリルズッキーニのバクチーバジル和え 2,000 (2,200)



鶏団子と野菜のフォー 1,800 (1,980)



ファラフェル&グリル野菜のプレート (パン or ライス) 2,000 (2,200) [VG][GF]



本日のカレー&アチャールプレート 2,000 (2,200)

DRINKS & ALCOHOL

黄金桂ウーロン茶	300 (330)	生ビール(1杯目のみ)	500 (550)
ジャスミン茶	300 (330)	生ビール(2杯目以降)	750 (825)
コーヒー (HOT/ICE)	500 (550)	スパークリングワイン(1杯目のみ)	500 (550)
紅茶 (HOT/ICE)	500 (550)	スパークリングワイン(2杯目以降)	800 (880)
レモネード(ICE)	550 (605)	ワイン(白/赤) (1杯目のみ)	500 (550)
辛口ジンジャーエール	550 (605)	ワイン(白/赤) (2杯目以降)	800 (880)

[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。

東細亜
香辛料理店
ドンシイ

WEEKEND
LUNCH

11:30-16:00 (L.O15:00)



@dongxi_tokyo



乾杯ドリンク付 ミールス&点心コース

3,600 (3,960)

- 乾杯ドリンク
- 蒸点心3種
- 本日のカレー3種 (肉 / 魚介 / 野菜)
- アチャール2種
(ケールとココナッツのサラダ / 本日のアチャール)
- 発酵赤キャベツ / ココナッツサンボル / ファラフェル
- 茄子チャツネ / ヨーグルトソース
- ジャスミンライス / パパダム
- デザート
- ウーロン茶 or ジャスミン茶

乾杯ドリンク付 アジアントパス&点心 ミニ魯肉飯セット

3,600 (3,960)

- 乾杯ドリンク
- 本日の小皿2種
- 小籠包3種
蟹肉と蟹スープの小籠包 / 豚小籠包 / 仔羊バクチーとマサラスープ小籠包
- 焼売3種
トムヤム海老 / 豚 / ベジ
- ミニ魯肉飯&付け合わせ
- デザート
- ウーロン茶 or ジャスミン茶



選べるメインランチ

好きなメイン 1品 + 本日の焼売 2種 *サラダに変更可



ゆし豆腐(沖縄おぼろ豆腐スープ) & 魯肉飯 2,000 (2,200)



土鍋魯肉飯 1,800 (1,980)



シントウジャン(台湾豆乳スープ) & 千豆腐とグリルズッキーニのバクチーバジル和え 2,000 (2,200)



鶏団子と野菜のフォー 1,800 (1,980)



ファラフェル&グリル野菜のプレート (パン or ライス) 2,000 (2,200) [VG][GF]



本日のカレー&アチャールプレート 2,000 (2,200)

DRINKS & ALCOHOL

黄金桂ウーロン茶	300 (330)	生ビール(1杯目のみ)	500 (550)
ジャスミン茶	300 (330)	生ビール(2杯目以降)	750 (825)
コーヒー (HOT/ICE)	500 (550)	スパークリングワイン(1杯目のみ)	500 (550)
紅茶 (HOT/ICE)	500 (550)	スパークリングワイン(2杯目以降)	800 (880)
レモネード(ICE)	550 (605)	ワイン(白/赤) (1杯目のみ)	500 (550)
辛口ジンジャーエール	550 (605)	ワイン(白/赤) (2杯目以降)	800 (880)

[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。

Dōngxi

亜細亜香辛 料理店

ドンシーの限定メニュー



島豆腐のピーナッツ担々麺

2,000 (2,200)

本日の焼売付き *サラダに変更可

ゆし豆腐とは

沖縄県民の食卓に欠かせない「島豆腐」。島豆腐は生の大豆を絞る「生しぼり豆乳」が使われます。さらに生しぼり豆乳を釜で炊くため、ほんのりと「焦げ臭」がつかみます。昔は「海水」を使って豆腐を固めていたことから、沖縄の豆腐には「塩味」がついています。この「焦げ臭」と「塩味」が伝統的な島豆腐の味の特徴です。島豆腐とともに豆腐文化を支えているのが「ゆし豆腐」。作る過程で、水分の中に「もろもろ」と浮かんできた状態の豆腐を差します。この水分と豆腐を汁物にしたり、沖縄そばにトッピングして食べます。

※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、スタッフにお申し付け下さい。

Dōngxi

亜細亜香辛 料理店

ドンシーの限定メニュー



ゆし豆腐とラフテーの沖繩そば

2,000 (2,200)

本日の焼売付き *サラダに変更可

ゆし豆腐とは

沖縄県民の食卓に欠かせない「島豆腐」。島豆腐は生の大豆を絞る「生しぼり豆乳」が使われます。さらに生しぼり豆乳を釜で炊くため、ほんのりと「焦げ臭」がつかみます。昔は「海水」を使って豆腐を固めていたことから、沖縄の豆腐には「塩味」がついています。この「焦げ臭」と「塩味」が伝統的な島豆腐の味の特徴です。島豆腐とともに豆腐文化を支えているのが「ゆし豆腐」。作る過程で、水分の中に「もろもろ」と浮かんできた状態の豆腐を差します。この水分と豆腐を汁物にしたり、沖縄そばにトッピングして食べます。

※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、スタッフにお申し付け下さい。



DESSERT MENU

DESSERT

レアチーズケーキサンド バルサミソース	700 (770)
プティポショコラ パッションソース沖縄ラム黒糖アイス	700 (770)
レモンのパヴロヴァ	700 (770)
杏仁プリン&マンゴソース パندانリーフのグラニテ添え	700 (770)
アイスの盛り合わせ	600 (660)

DRINKS

黄金桂ウーロン茶	300 (330)
ジャスミン茶	300 (330)
コーヒー (HOT/ICE)	500 (550)
紅茶 (HOT/ICE)	500 (550)
レモネード(ICE)	550 (605)
辛口ジンジャーエール	550 (605)
生ビール(1杯目のみ)	500 (550)
生ビール(2杯目以降)	750 (825)
スパークリングワイン(1杯目のみ)	500 (550)
スパークリングワイン(2杯目以降)	800 (880)
ワイン(白/赤) (1杯目のみ)	500 (550)
ワイン(白/赤) (2杯目以降)	800 (880)



DESSERT MENU

DESSERT

レアチーズケーキサンド バルサミソース	700 (770)
プティポショコラ パッションソース沖縄ラム黒糖アイス	700 (770)
レモンのパヴロヴァ	700 (770)
杏仁プリン&マンゴソース パندانリーフのグラニテ添え	700 (770)
アイスの盛り合わせ	600 (660)

DRINKS

黄金桂ウーロン茶	300 (330)
ジャスミン茶	300 (330)
コーヒー (HOT/ICE)	500 (550)
紅茶 (HOT/ICE)	500 (550)
レモネード(ICE)	550 (605)
辛口ジンジャーエール	550 (605)
生ビール(1杯目のみ)	500 (550)
生ビール(2杯目以降)	750 (825)
スパークリングワイン(1杯目のみ)	500 (550)
スパークリングワイン(2杯目以降)	800 (880)
ワイン(白/赤) (1杯目のみ)	500 (550)
ワイン(白/赤) (2杯目以降)	800 (880)