

3
3
3

H o n g K o n g M a c a o

10

香港



海外
おみやげ
予約宅配
カタログ
付き

香港
持ち歩き
MAP



マカオ

麵・粥・飲茶にフカヒレ・アワビ

百花繚乱

美食

ワールド

10名傑
超一流中国料理店

TRIPへ
夜遊び

奥深き熱心の
数々を満喫
飲茶の世界へ
ようこそ



ブランドは
旗艦店
決め撃ちで巡る
シヨッピンク
センター!
カタログ

絶対
みやげ
優等生

トラム・スター・フェリー
の隣建てバス
公正な交通機関で
街歩き

空想に
支店ありの
定番ショップ
集めました



Individual
Yum Cha

フュージョン系から北京・上海風まで

個性派飲茶で 更なる境地へ

飲茶の本場である香港では、広東料理のレストランに限らず北京や四川、潮州、順徳など、中国地方料理の点心を飲茶風楽しめる。さらに、フュージョン系や創作点心など、個性的な飲茶との出会いが楽しみ。
※予算は昼の飲茶(午後)で1人分の目安です

灣仔 MAP/詳細PAGE3

アクセス・島灣仔駅A3出口から徒歩3分

祇月

ジューク OVD league

驚きに溢れた創作点心
空間美にも注目したい

灣仔の狂士教道に立つ保護文化財に指定されている古い建物を利用したレストランで、現代アートのデザイナー集団、OVOがインテリアを担当。古風漂う空間にクール・モダンな雰囲気を出させた斬新な手法が話題となっている。シェフの賞典和氏は、10年間、日本の中国料理の名店で経験を積み、「おいしい料理に国境はない」という。彼が揮毫するジャンルにとらわれない創作点心は、遊び心や驚きに溢れ、新しい飲茶の誕生を予感させる。

(オススメ点心)



祇月甜點心 HK\$128

点心盛合せ
▲アピのセシュウマイやエビ蒸し餃子など、祇月オリジナルの点心は素材のよさが光る



龍標金魚餃 HK\$12

伊勢エビ入り金魚型餃子
※赤い色はニンジン。透き通った皮で包んだ伊勢エビはプリプリとしてエビの旨みたっぷり

予算
HK\$150~

DATA ● 莊士教道66
號 訂2527-6088 ● 11時30分~15時(土・日曜は~16時)、18時~23時 45分 ● なし ● 毎日

明察龍餃子 HK\$48

焼きエビ餃子
※カリカリの羽付き焼き餃子はシェフのアイデア。香ばしさがエビの旨みを引き出す



祇月甜品 HK\$68

デザート盛合せ
▲ウサギ型のカスタードまん、蜂蜜入りバラのゼリーなど日替わり。甘さ控えめで上品な味

長長長春巻 HK\$42

とっても長い春巻き
※30cmもある超ロングで、楽しい春巻。パリパリとしてスナック感覚。マヨネーズ&マスタードのソースが合う



照明器具やカーテンなどインテリアの隅々までこだわりが感じられる

注文方法: オーダーシート式
時間: 11時30分~15時
(土・日曜は~16時)
種類: 約50種
単価: HK\$30~138
割引: 特になし



鴻星海鮮酒家

香港著名海鮮酒家

本酒家由名師主理，精選各式海鮮，馳名中外，馳名中外，馳名中外...

龍蝦、生蠔、游水魚、游水蟹、游水龍蝦、游水青斑、游水斑、游水石斑、游水大生翅、游水大生翅、游水大生翅...

龍蝦 \$128
生蠔 \$128
游水魚 \$128
游水蟹 \$128
游水龍蝦 \$128
游水青斑 \$128
游水斑 \$128
游水石斑 \$128
游水大生翅 \$128

龍蝦 \$128
生蠔 \$128
游水魚 \$128
游水蟹 \$128
游水龍蝦 \$128
游水青斑 \$128
游水斑 \$128
游水石斑 \$128
游水大生翅 \$128