

京鼎樓翡翠コース



三種の冷菜盛り合わせ

お食事の始まりは料理長おすすめ三種の冷菜を蒸籠に詰め込みました

季節限定小籠包と京鼎樓の人気小籠包三種盛り

超薄皮の中に旨味と肉汁をたっぷり閉じ込めた京鼎樓の小籠包。人気の京鼎小籠包と烏龍茶小籠包、季節限定小籠包の3種をご用意いたしました

水晶餃子二種

翡翠色の皮でいかのすり身を包んだ翡翠餃子と海老をもちもちの皮で包んだ海老餃子の二種類の蒸し餃子を盛り合わせにしました

台湾式 紅こうじ漬け揚げ揚げ豚肉 中華蒸しパン添え

豚の三枚肉を紅麴に漬け込んだ台湾風揚げチャーシューです。付け合わせの野菜と一緒に全粒粉入りの蒸しパンに挟み、特製の紅麴ソースをお好みで付けてお召し上がりください

白菜と干し貝柱の煮込み

干し貝柱の旨味を効かせたスープで白菜をじっくり煮込みました。優しい味わいの台湾定番の一品です

海老の豆豉(トウチ)炒め

海老の甘みに黒大豆を発酵させた豆豉のコクと風味が良く合います。歯触りの良い蓮根やエリンギなど共に炒め合わせました

牛肉とレタスの黒炒飯 卵白の綿雪餡かけ

蟹肉とフカヒレ入りの卵白あんを綿雪のようにふんわりと仕上げ、牛肉とオイスターソースの旨味をまとうせた黒炒飯と合わせました

杏仁豆腐 苺ソース掛け

お食事の最後は濃厚な香りと滑らかな口どけの当店の杏仁豆腐を、苺のソースと共にどうぞ

お一人様

料理のみ

¥5,400 (税込価格¥5,940)

飲み放題付き

¥7,400 (税込価格¥8,140)

(2時間)

(2名様より承ります)

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、予めスタッフへお声掛けください。