

# 京鼎樓特選コース



## 三種の冷菜盛り合わせ

料理長おすすめの前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 3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

## 巻湯葉と江戸菜の腐乳炒め

豆腐を麹で発酵させた中華調味料”腐乳”巻湯葉とシャキシャキの江戸菜、椎茸に腐乳のコクをまとわせました

## 台湾式 柔らか角煮と高菜の全粒粉蒸しパン挟み

八角・桂皮など台湾のスパイスを加えて煮込んだ豚の角煮を、全粒粉を使った蒸しパンに挟んで高菜・香菜・砂糖入り砕きカシューナッツを合わせて台湾バーガー風にごどうぞ

## 鶏もも肉の油葱酥（台湾揚げ葱）載せ セイロ蒸し

鶏もも肉を柔らかくジューシーに蒸しあげました。台湾料理に欠かせない油葱酥が風味のアクセントです

## 大海老のあっさり塩炒め XO醤添え 香港風

大ぶりの海老を野菜と一緒にあっさりと炒め上げました。風味豊かなXO醤を添えてお召し上がりください

## 京鼎樓のフカヒレ土鍋焼宮餃かけ炒飯

京鼎樓名物のフカヒレ餃かけ炒飯。熱々の餃かけが弾ける音もお楽しみください

## 濃厚ななめらか杏仁豆腐 マンゴーソース

お食事の最後は濃厚な香りと口どけ滑らかな杏仁豆腐をマンゴーソースでどうぞ

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。