

3月1日(日) ~ 5月31日(日)

歓送迎会



春の歓送迎会コース

- 翡翠椒麻鶏 蒸し鶏の椒麻ソース掛け
糖醋海蜇頭 クラゲの冷菜 特製黒酢和え
京鼎小籠包 季節限定小籠包も楽しめる小籠包の三種盛り
台式天麩羅 台湾式海老の二色揚げ わさび醤油を添えて
木耳炒青菜 江戸菜ときくらげのあっさり塩炒め
明日葉牛肉 明日葉と牛肉のオイスター炒め
酸辣炸豆腐 春野菜のサンラー餡かけ豆腐
海帯香炒飯 浅利とわかめの炒飯
杏仁滑豆腐 滑らか杏仁豆腐

京鼎樓
JIN DIN ROU

ご予約はこちら

スマートフォン、
パソコンから!



ホームページ

<http://www.jin-din-rou.net/>

御予約特典

前日までの御予約で

コース料理のみ通常¥4,000を

¥3,500 (税込)

飲み放題付き 通常¥6,000を

¥5,000 (税込)

(2時間制 ラストオーダー30分前)

旬春菜譜



- 季節三拼盆 - 料理長お勧め前菜の三種 -
 京鼎小籠包 - 季節限定小籠包も楽しめる小籠包の三種盛り -
 雙色花焼売 - 手作り花型焼売二種 -
 海苔魚翅湯 - フカヒレとおおさ海苔のスープ -
 腐乳江戸菜 - 江戸菜の腐乳炒め -
 金沙富皮蝦 - 海老の湯葉揚げ 金砂粉和え -
 黒椒牛柳排 - 牛ヒレ肉と春野菜の黒胡椒炒め -
 福建炒米粉 - 福建風焼きビーフン -
 火龍果豆腐 - HANARE 限定 春の杏仁豆腐 -
 るり

ご予約はこちらから

スマートフォン、
パソコンから！



ホームページ

<http://www.jin-din-rou.net/>

春の瑠璃特別コース早割ご予約特典

(2名様より前日までのご予約で下記特別プライスにてご利用頂けます)

(飲み放題2時間付き)

¥7,000 ➡ ¥6,000 (税込)

お一人様
プラス

¥1,000

こだわり熟成酒

プラン

詳細

※通常の飲み放題メニューからアップグレードした、
ウェルカムシャンパン付きの『こだわり熟成酒』プランがプラス¥1,000でご提供！

- ・紹興酒3年 ⇒ 紹興酒10年
- ・ハイボール ⇒ 白州ハイボール、響ハイボール
- ・ファンアルコールビール、中国茶各種追加