

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前菜三種をお楽しみください。

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。

大海老の柚子胡椒炒め

四川山椒と柚子胡椒の柑橘香、一味唐辛子の程良い辛味が引き立つ大海老炒め。甘酸っぱいルビーグレープフルーツを添えた爽やかな一品です。

スペアリブのブラックビーンズ蒸し

黒大豆から作る発酵調味料“豆豉（トウチ）”のコクのあるソースでスペアリブを柔らかくジューシーに蒸しあげました。

江戸菜の蟹卵白あん掛け

シャキシャキとした江戸菜を優しい風味の蟹入り卵白あんと共に召し上がりください。

白身魚のフリット 黒酢ソース掛け

柔らかで淡白な白身魚をふんわりと揚げ、まろやかな黒酢ソースを絡めました。軽やかな食感の揚げビーフンと一緒に召し上がりください。

土鍋焼きフカヒレ餡かけ炒飯

京鼎樓名物のフカヒレ餡かけ炒飯です。熱々の餡かけが土鍋でグツグツと食欲をそそります。

杏仁豆腐 レモンジュレ掛け

お食事の最後は濃厚な香りとロドけ滑らかな杏仁豆腐をさっぱりレモンジュレでどうぞ。

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。