

9月1日(火)～11月30日(月)

秋の味覚フェア



秋の味覚コース

- | | |
|-------|-------------------------|
| 糖醋海蜇頭 | クラゲの冷菜 黒酢ソース掛け |
| 蝦兵醬豆腐 | さくら海老豆腐 |
| 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 |
| 芳香空心菜 | 空心菜のあっさり塩炒め |
| 乾焼鮮蝦仁 | 海老のチリソース |
| 豆豉茄子魚 | 白身魚と茄子のブラックビーンズ蒸し |
| 紅糟烹鶏塊 | 紅麴漬け 鶏の香り揚げ オニオンチップを掛けて |
| 台灣蒸米粉 | 台灣風蒸しビーフン 香港ラー油を添えて |
| 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/>

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)

9月1日(火) ~ 11月30日(月)

旬秋菜譜



季節三拼盤 -料理長おすすめ 秋の前菜三種-
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 -二色の手作り花型焼売-
粟米魚翅湯 -フカヒレ入りコーンスープ-
蘑菇江戶菜 -江戸菜とホワイトマッシュルームの炒め-
四川宮保蝦 -四川風 大海老の甘酢炒め-
蜜汁焼肋排 -スペアリブのオープン焼き 蜂蜜ソース-
港式伊府麵 -野菜たっぷり香港風 焼きそば-
葡萄杏豆腐 -HANARE限定 秋の杏仁豆腐-

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/>

■秋の瑠璃コース早割ご予約特典■

(2名様より前目までのご予約で下記特別価格にてご利用いただけます)

(飲み放題2時間付き)

¥7,000(税込) → ¥6,000(税込)

お一人様
プラス

¥1,000

(税込)

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「こだわり熟成酒」プランがプラス¥1,000です。

・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
・ノンアルコールビール・中国茶各種追加