

京鼎樓特選コース



美麗参小碟 -料理長おすすめ前菜三種-

お食事の始まりは料理長おすすめの 前菜三種盛り合わせをお楽しみください。

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-

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、季節限定小籠包の三種をご用意いたしました。

水晶双餃子 -水晶蒸し餃子二種-

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ました。

芳香空心菜 -空心菜のあっさり塩炒め-

ニンニクと共に強火で炒めあげました。空心菜ならではのシャキシャキとした食感をご堪能ください。

沙拉明蝦球 -台湾風 大海老のマヨネーズ-

台湾風の甘めでコクのあるマヨネーズソースをたっぷり絡めて。付け合わせのオレンジやさつま芋とも良く合います。

豆豉茄子魚 -自身魚と茄子のブラックビーンズ蒸し-

黒豆を発酵させ、まるやかなコクとふくよかな香りが特徴の“豆豉(トウチ)”を使ったソースで、淡白で柔らかな自身魚を蒸し上げました。

紅糟烹鶏塊 -紅麴漬け 鶏の香り揚げ-

紅麴の特製だれに漬け込んだ鶏もも肉をさつま芋粉で香ばしく揚げました。台湾料理に欠かせない揚げ葱の風味と一味唐辛子のアクセントが後を引く一品です。

魚翅扒炒飯 -京鼎樓のフカヒレ餡かけ炒飯-

京鼎樓名物のフカヒレ餡かけ炒飯。熱々の餡かけが弾ける音と共にお楽しみください。

芒果滑豆腐 -滑らかな杏仁豆腐 マンゴソース掛け-

お食事の最後は口どけ滑らかな杏仁豆腐をマンゴ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。