

# 京鼎樓翡翠コース



## 本日の前菜三種盛り合わせ

お食事の始まりは料理長おすすめの前菜三種をお楽しみください。

## 季節の小籠包入り 小籠包三種

超薄皮の中に旨味と肉汁をたっぷり包み込んだ京鼎樓の小籠包。人気の京鼎小籠包と烏龍茶小籠包、季節小籠包の三種をご用意しました。

## 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。

## あっさり江戸菜の塩炒め 干し貝柱入り卵白ソース

強火で炒め上げシャキシャキとした江戸菜に、干し貝柱を加え風味よく仕上げた卵白ソース合わせました。

## 大海老のチリソース 全粒粉蒸しパン添え

大ぶりの海老を中華の定番チリソースで。旨辛ソースを海老や蒸しパンに絡めてお召し上がりください。

## 牛もも肉のブラックビーンズ炒め

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）”は、牛肉の旨味を引き立てます。

## 揚げ自身魚の香味ソース掛け

さっくりと揚げた自身魚に酸味が爽やかな香味ソースがよく合います。

## 京鼎樓の土鍋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楽しみください。

## 滑らか杏仁豆腐 マンゴーソース

お食事の最後は当店自慢の杏仁豆腐をマンゴー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。