

京鼎樓翡翠コース



三彩涼小碟 -料理長お勧め前菜三種-

お食事の始まりは料理長おすすめの前菜三種をお楽しみください。

京鼎小籠包 -季節の小籠包入り 三色小籠包-

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、季節限定小籠包の三種をご用意しました。

両色水晶餃 -広東風水晶蒸し餃子二種-

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。

生姜空心菜 -大根餅の春巻と胡桃の飴炊き-

辛味が少なく水分が多い新生姜をシャキシャキとした独特の食感が持ち味の空心菜と合わせてあっさり仕上げました。

蒸苦瓜牛塊 -季節野菜と牛スネ肉の蒸籠蒸し 豆板醤風味-

香味野菜や調味料とともに煮込んだスペアリブを豆板醤と共に柔らかくジューシーに蒸しあげました。まるやかな辛味をお楽しみください。

芙蓉炒明蝦 -大海老とトマトのふわふわ卵白煮-

ふわりと仕上げた卵白を大海老・トマトと共に塩味で仕上げました。トマトの酸味と枝豆の食感がアクセント。

怪味辣條鷄 -鶏肉とふくる茸のスパイシー炒め-

中華料理では欠かせない食材である「ふくる茸」を鶏肉やカシューナッツ・唐辛子と共に炒め、仕上げに花椒をかけました。

魚翅沙鍋飯 -京鼎樓名物 フカヒレ餡かけ炒飯-

名物のフカヒレ餡かけ炒飯。熱々たるりの餡をたっぷり炒飯に絡めてお召上がりください。

水果汁豆腐 -滑らか杏仁豆腐 フルーツソース掛け-

お食事の最後は濃厚な香りとロドけ滑らかな杏仁豆腐に濃厚なフルーツソースでどうぞ。

お一人様

料理のみ

¥5,940 (税込)

飲み放題付き

(2時間)

¥8,140 (税込)

(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。