

京鼎樓特選コース



三色冷拼盆 -本日の前菜三種-

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。

水晶蒸餃子-広東風水晶蒸餃子二種-

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。

白果炸鶏排 -台湾唐揚げ 秋の味覚銀杏添え-

台湾夜市で人気の台湾唐揚げを京鼎樓オリジナルの味付けで仕上げました。サクサクの食感と、秋を感じさせる銀杏の彩りをお楽しみください。

美味時流菜 -青菜のあっさり塩炒め-

たっぷりとしめじを添え、秋らしさを表現した青菜炒め。さっぱりとした味付けに仕上げました。

秋菜炒蝦明 -彩り野菜と大海老の四川風ピリ辛炒め-

プリプリとした海老・ほくほくとしたさつま芋・カボチャ、異なる2種類の食感の食材を唐辛子の辛味で炒めました。

梅干菜扣肉 -台湾家庭風三枚肉と梅干菜のセイロ蒸し 中華バンズと共に-

台湾ではお馴染みの家庭料理。じっくりと時間をかけて蒸しあげた豚肉はお口に入れた瞬間にとろけます。

魚翅扒炒飯 -京鼎樓の土鍋フカヒレ餡かけ炒飯-

名物のフカヒレ餡かけ炒飯。熱々トロりの餡をたっぷりと炒飯に絡めてお召し上がりください。

芒果滑杏仁 -滑らか杏仁豆腐 マンゴーソース掛け-

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)

※飲み放題がご提供できない場合がございます。予めご了承くださいませ。

※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。