

# 京鼎樓翡翠コース



## 三色冷拼盛 -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。

## 京鼎参小籠 -季節の小籠包も楽しめる 小籠包三種盛り合わせ-

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。

## 香港双點心 -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。

## 干貝扒青菜 -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。

## 荷葉包大蝦 -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。

## 豆豉汁牛肉 -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。

## 油淋炸魚腩 -揚げ白身魚の香味ソース掛け-

さっくりと揚げた白身魚に酸味が爽やかな香味ソースがよく合います。

## 散翅沙鍋飯 -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お楽しみください。

## 芒果滑豆腐 -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

¥5,940 (税込)

飲み放題付き

¥8,910 (税込)

(2時間 ラストオーダー20分前) (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。

※国や自治体の要請により、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。