

4月1日(金)～6月30日(木)

# コハク 琥珀コース



## 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。

## 蘿蔔糕春捲 大根餅の春巻と台湾胡桃

春の訪れを祝う際に食される大根餅と春巻き、異なる二つの食感の料理を掛け合わせました。当店自慢の台湾胡桃を添えてご提供いたします。

## 乾焼鮮明蝦 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。

## 時菜牛肉片 牛肉と季節野菜のオイスターソース炒め

季節の野菜と牛肉をコクのあるオイスターソースで炒めました。

## 香腸炒青菜 江戸菜と腸詰の炒め

シャキシャキした青菜を海鮮の旨みと唐辛子の辛みの詰まった自家製”XO醤”で炒め合わせました。

## 散翅沙鍋飯 名物 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。

## 水果滑豆豐 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口どけ滑らかな京鼎樓人気の杏仁豆腐をフルーツソースと共にどうぞ。

お一人様

コース料理 ¥5,470(税込)

飲み放題付き  
(2時間制 ラストオーダー20分前) ¥7,670(税込)

※2名様より承ります。

※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。

※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。