

9月1日(木)～11月30日(水)

秋の味覚



秋の味覚コース

- | | |
|-------|----------------------------|
| 咖哩香白鶏 | 蒸し鶏の冷製 咖喱風味の葱ソース掛け |
| 泰式海蜆頭 | タイ風 くらげの冷菜 |
| 京鼎三小籠 | 季節の小籠包入り 三色小籠包 |
| 白果炸鶏排 | 台湾唐揚げ 秋の味覚 銀杏添え |
| 美味時流菜 | 青菜とキノコのあっさり塩炒め |
| 秋菜炒蝦仁 | 彩り野菜と海老の四川風ピリ辛炒め |
| 梅干菜扣肉 | 豚三枚肉と梅干菜の台湾風セイロ蒸し 中華パンズと共に |
| 鮭魚花椒飯 | 秋鮭の炒飯 醤油漬け山椒の香り |
| 杏仁滑豆腐 | 滑らか杏仁豆腐 |

御予約
特典

前日までの御予約で

コース料理のみ通常¥4,000を **¥3,500**(税込)

飲み放題付き通常¥6,000を **¥5,000**(税込)
(2時間制 ラストオーダー20分前)

※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。

恵比寿
京 鼎 樓
JIN DIN ROU

ご予約はこちらから ▶▶
ホームページ <http://www.jin-din-rou.net/>

