

HANARE店限定 12月1日(木)～2月28日(火)

# 旬冬菜譜



## 冬の 瑠璃 コース

季節三拼盆 料理長お勧め前菜の三種  
京鼎三小籠 季節の小籠包入り 三色小籠包  
雙色花焼売 手作り花型焼売二種  
山伏魚翅湯 フカヒレと山伏茸のスープ  
腐竹江戸菜 腐竹湯葉と江戸菜の炒め  
白脱灌湯蝦 揚げ海老団子のレモンバターソース  
梅乾菜扣肉 台湾風角煮 全粒粉蒸しパン添え  
牛肉香炒飯 牛肉とレタスの黒炒飯 烏龍茶と共に  
彌猴桃豆腐 キウイフルーツ載せ 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¥5,000を **¥4,500** (税込)

飲み放題付き通常¥7,000を **¥6,000** (税込)  
(2時間制 ラストオーダー20分前)

※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。

京鼎樓  
JIN DIN ROU  
HANARE

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



※年末年始の営業時間については、店舗へお問合せください。