

春の 歓迎 迎会 コース



期 間：3月1日(水)～ 5月31日(水)

白灼土豆絲 馬鈴薯と干海老のサラダ
 怪味貴妃鶏 山椒香る 茹で鶏の胡麻ソース
 京鼎参小籠 季節の小籠包入り 三色小籠包
 干煸尖筍蝦 春野菜と海老の四川漬菜炒め
 辣台醬金茹 腸詰、エノキダケ、セロリのせいろ蒸し 青唐辛子ジャン醬掛け
 春菜牛肉片 アスパラと牛肉の牡蛎油炒め
 豆腐高麗菜 春キャベツの発酵豆腐煮込み
 橄欖香炒飯 タイ風オリーブ炒飯
 芒果滑杏仁 滑らか杏仁豆腐 マンゴーソース掛け

前日までの御予約でお得に！

コース料理のみ ￥4,000 ▶▶▶ **￥3,500** (税込)

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

**ご予約は
こちらから▽**

<http://www.jin-din-rou.net/>

