

サンゴ 6月1日(木)～
珊瑚コース 8月31日(木)

珊瑚コース



三彩涼小碟 料理長お勧め前菜三種

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 季節の小籠包入り 三色小籠包 (京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・明太子小籠包)

季節の小籠包は“明太子小籠包”。小籠包の豊潤なスープに九州の老舗「かねふく」の明太子の辛味と旨味が溶け出し、さらにゆずの香りが明太子の風味を一層引き立てます。人気の京鼎小籠包と烏龍茶小籠包と併せてご賞味ください。

生姜空心菜 空心菜の新生姜炒め

香港でも使用されているという辛味が少なく水分が多い新生姜をシャキシャキとした独特の食感が持ち味の空芯菜と合わせてあっさりと仕上げました。

蒸苦瓜牛塊 季節野菜と牛スネ肉の蒸籠蒸し 豆板醤風味

香味野菜や調味料とともに煮込んだ牛スネ肉を豆板醤と共に柔らかくジューシーに蒸しあげました。まろやかな辛味をお楽しみください。

芙蓉炒明蝦 大海老とトマトのふわふわ卵白煮

ふんわりと仕上げた卵白を大海老・トマトと共に塩味で仕上げました。トマトの酸味と枝豆の食感がアクセント。

怪味辣條鶏 鶏肉とふくろ茸のスパイシー炒め

中華料理では欠かせない食材である「ふくろ茸」を鶏肉やカシューナッツ・唐辛子と共に炒め、仕上げに花椒をかけました。

魚翅沙鍋飯 京鼎樓名物 フカヒレ餡かけ炒飯

名物のフカヒレ餡かけ炒飯。熱々とろりの餡をたっぷりと炒飯に絡めてお召し上がりください。

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 ￥6,000(税込)

飲み放題付き ￥8,200(税込)

※2名様より承ります。(2時間制 ラストオーダー20分前)

※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。