

夏の台湾夜市コース



期間：6月1日(木)～8月31日(木)

- 青葱白油鶏 蒸し鶏の冷製 2色の葱ソース掛け
- 台湾式腸詰 台湾腸詰
- 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・明太子)
- 生姜空心菜 空心菜の新生姜炒め
- 蒸苦瓜牛塊 季節野菜と牛スネ肉の蒸籠蒸し 豆板醤風味
- 芙蓉炒蝦仁 海老とトマトのふわふわ卵白煮
- 怪味辣條鶏 鶏肉とふくろ茸のスパイシー炒め
- 黒醋上海麵 上海焼きそば 京鼎樓オリジナル黒酢添え
- 杏仁滑豆富 滑らか杏仁豆腐

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/>

