

期 間：6月1日(木)～8月31日(木)

京 鼎 樓
JIN DIN ROU
恵比寿

夏の 瑠璃 コース



HANARE店・成城学園前店 限定

季節三拼盆 料理長お勧め前菜の三種

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)

兩味蒸焼売 手作り花型焼売二種

蘆薈魚翅湯 ^{フカヒレ} 鱺鰭とアロエのスープ

腐乳江戸菜 江戸菜の腐乳炒め

豆豉釀玉環 肉詰めゴーヤーのブラックビーンズソース掛け

梅子炒蝦球 海老と梅の炒め 大葉の香りを添えて

蟹肉扒炒飯 蟹肉の卵白あんかけ炒飯

今日甜點心 本日のデザート

前目までの御予約でお得に!

コース料理のみ ¥6,000 ▶▶ **¥5,500** (税込)

飲み放題付き ¥8,000 ▶▶ **¥7,000** (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/>

