

ヒスイ  
9月1日(金)～  
**翡翠コース**  
11月30日(木)



**三色冷拼盆 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・南瓜小籠包)

超薄皮の中に旨味と肉汁をたっぷり包み込んだ京鼎樓の小籠包。人気の京鼎小籠包と烏龍茶小籠包、季節限定小籠包の三種をご用意しました。

**白果炸鶏排 台湾唐揚げ 秋の味覚銀杏添え**

台湾夜市で人気の台湾唐揚げ(ザーチーパイ)を、京鼎樓オリジナルの味付けで仕上げました。サクサクの食感と、秋を感じさせる華やかな銀杏の彩りをお楽しみください。

**美味時流菜 青菜のあっさり塩炒め**

たっぷりとしめじを添え、秋らしさを表現した青菜炒め。さっぱりとした味付けに仕上げました。

**秋菜炒蝦明 彩り野菜と大海老の四川風ピリ辛炒め**

プリプリとした海老・ほくほくとしたさつま芋・カボチャ、異なる2種類の食感の食材を唐辛子の辛味で炒めました。

**梅干菜扣肉 台湾家庭風三枚肉と梅干菜のセイロ蒸し～中華バンズと共に～**

台湾ではお馴染みの家庭料理。じっくりと時間をかけて蒸しあげた豚肉はお口に入れた瞬間にとろけます。

**魚翅扒炒飯 京鼎樓の土鍋フカヒレ餡かけ炒飯**

名物のフカヒレ餡かけ炒飯。熟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。

**芒果滑杏仁 滑らか杏仁豆腐 マンゴーソース掛け**

お食事の最後は濃厚な香りと口どけ滑らかな杏仁豆腐に濃厚なフルーツソースでどうぞ。

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。