

秋の味覚コース



期 間：9月1日(金)～11月30日(木)

- 咖哩香白鶏 蒸し鶏の冷製 咖喱風味の葱ソース掛け
- 泰式海蜇頭 タイ風 くらげの冷菜
- 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・南瓜)
- 白果炸鶏排 台湾唐揚げ 秋の味覚 銀杏添え
- 美味時流菜 青菜とキノコのあっさり塩炒め
- 秋菜炒蝦仁 彩り野菜と海老の四川風ピリ辛炒め
- 梅干菜扣肉 豚三枚肉と梅干菜の台湾風セイロ蒸し 中華パンズと共に
- 鮭魚花椒飯 秋鮭の炒飯 醤油漬け山椒の香り
- 杏仁滑豆腐 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 ¥5,000 ▶▶▶ **¥4,500** (税込)

飲み放題付き ¥7,200 ▶▶▶ **¥6,000** (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/>

