

季節限定・秋のおすすめメニュー

京鼎参小籠



季節限定
小籠包

カボチャ
南瓜

季節の小籠包入り 三色小籠包

季節の小籠包は“南瓜(カボチャ)”小籠包。黒胡椒のアクセントが南瓜の甘みや風味を引き立てます。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。

6個 ¥1,490(税込)



南瓜小籠包6個もご用意しています

南瓜小籠包 6個 ¥1,850(税込)

9月1日(金)～11月30日(木)



咖喱香白鶏

蒸し鶏の冷製 咖喱風味の葱ソース掛け

前菜の定番 冷製の蒸し鶏にたっぷりの葱とクミンやターメリックを使ったスパイシーな味わいのソースをかけました。

¥1,280(税込)



白果炸鶏排

台湾唐揚げ 秋の味覚 銀杏添え

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。

台湾唐揚げ1切れ追加+¥280(税込) ¥1,380(税込)



秋菜炒蝦仁

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。

¥1,980(税込)



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

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。

¥780(税込)



鮭魚花椒飯

秋鮭の炒飯 醤油漬け山椒の香り

秋鮭の風味と山椒の香りで仕上げた炒飯にたっぷりの青ネギを添えて。

よく混ぜてお召し上がりください。 ¥1,590(税込)