

9月1日(金)～ 11月30日(木)

秋の瑠璃コース



季節三拼盤 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3種をお楽しみください。

京鼎参小籠 三色小籠包

自慢の京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・蟹肉小籠包の3種をご用意いたしました。

兩色花焼売 海老焼売ともち米焼売

もっちりとした自家製の皮で包んだ肉汁たっぷりの海老焼売と、特製醤油ダレの風味豊かなもち米焼売です。

南瓜魚翅湯 ^{フカヒレ} 鱺^{カボチャ}と南瓜のスープ

鱺(フカヒレ)とほんのり甘い南瓜(カボチャ)を合わせた優しい味わいのスープです。

豆豉江戸菜 江戸菜の^{トウチ}豆豉炒め

黒大豆を発酵させコクと旨味のつまった豆豉(トウチ)で、歯触りよい江戸菜を炒めあげました。

富皮三文魚 サーモンの湯葉巻き揚げ

サーモンと一緒に巻いたクワイがアクセントに。お好みで甘酢ソースや潮州ラー油をつけてお召し上がりください。

白果炒蝦球 海老と銀杏のあっさり塩炒め

弾力のある海老に銀杏やさつまいも、長芋を合わせました。様々な食感が味わえる一品です。

牛肉扒炒飯 牛肉の餡かけ炒飯

オイスターソースで仕上げた牛肉の餡かけをシンプルな玉子炒飯に掛けました。

甜點心一道 本日のデザート

お食事の最後は京鼎樓おすすめデザートをお楽しみください。

お一人様

コース料理のみ ▶ ￥6,000(税込)

2時間飲み放題付き ▶ ￥8,200(税込)
(ラストオーダー20分前)

※2名様より承ります。※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。