

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

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。

泰式海蜇頭 タイ風 くらげの冷菜

料理長おすすめの前菜は、コリコリとした食感が楽しめるくらげの冷菜。本コースならではのタイ風の酸味と辛味でお召し上がりください。

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・^{カボチャ}南瓜小籠包)

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。

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 青菜とキノコのあっさり塩炒め

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。

秋菜炒蝦仁 彩り野菜と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 豚三枚肉と梅干菜の台湾風セイロ蒸し 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。

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。

杏仁滑豆腐 滑らか杏仁豆腐

お食事の最後は濃厚な香りと口どけ滑らかな当店の杏仁豆腐をお召し上がりください。

お一人様

コース料理 …… ￥5,000(税込)

お一人様

飲み放題付き …… ￥7,200(税込)
(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。