

期 間：12月1日(金)～2月29日(木)

京 鼎 樓
JIN DIN ROU

冬の 瑠璃 コース



HANARE店・成城学園前店 限定

季節三拼盆 料理長お勧め前菜三種

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・柚子胡椒)

兩色花焼売 海老焼売ともち米焼売

百合魚翅湯 ^{フカヒレ} 鱺鱸と百合根のスープ

天女忘羽衣 揚げ湯葉と江戸菜の炒め

沙律明蝦球 大海老のオーロラソース和え

酒香東坡肉 紹興酒香る 豚三枚肉の柔らか煮

芙蓉咖喱飯 蟹肉入り卵白餡かけ炒飯 カレー風味

甜點心一道 本日のデザート

前目までの御予約でお得に！

コース料理のみ ￥6,000 ▶▶▶ **￥5,500** (税込)

飲み放題付き ￥8,200 ▶▶▶ **￥7,000** (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/>

