

シンジュ
12月1日(金)～
2月29日(木)
真珠コース



三色冷拼盆 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三種をお楽しみください。

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・柚子胡椒小籠包)

超薄皮の中に旨味と肉汁をたっぷり包み込んだ京鼎樓の小籠包。人気の京鼎小籠包と烏龍茶小籠包、季節限定小籠包の三種をご用意しました。

炸蒸豆腐魚 揚げ豆腐と白身魚の香煮蒸し

揚げた白身魚、揚げ豆腐、蓮根に八角が香る甘辛醤油を絡めてせいろで蒸しあげました。召し上がる直前に蓋を開け、出来立ての食感をお楽しみください。

沙律脆春巻 五目春巻きとグリーンサラダ 特製ドレッシング添え

揚げたての五目春巻きにグリーンサラダを添え、特製ドレッシングとレモンを絞ることでさっぱりとお楽しみいただける一品です。

水煮牛肉片 四川風薄切り牛肉のスペイシーオイル掛け

さっと火を通した牛肉に唐辛子、山椒の辛味と香りたっぷりの熱々のオイルを掛け。爽やかな辛さがアクセントの味わいです。

時流菜大蝦 大海老のブラックビーンズ炒め バジル風味

豆豉のコクとバジルが香るソースに、プリプリの大海老とシャキシャキとした野菜の歯ごたえがアクセントの台湾風炒めです。

魚翅扒炒飯 京鼎樓名物 土鍋フカヒレ餡かけ炒飯

名物のフカヒレ餡かけ炒飯。熱々とろりの餡をたっぷりと炒飯に絡めてお召し上がりください。

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のデザートをどうぞ。

お一人様

コース料理 ¥6,000(税込)

飲み放題付き ¥8,200(税込)

※2名様より承ります。(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。