

期間：12月1日(金)～2月29日(木)

冬の忘新年会 コース



台式雲白肉 台湾甘辛だれの薄切り豚しゃぶサラダ

シャキシャキとした歯応えの白菜と薄切りの豚肉に香り高い甘辛だれをかけて。よく混ぜてからお召し上がりください。

黒酢葱油鶏 蒸し鶏の黒酢葱ソース掛け

黒酢と胡椒が効いたさわやかな葱ソースが柔らかな蒸し鶏によく合います。

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)

超薄皮の中に旨味と肉汁をたっぷり閉じ込められた京鼎樓の小籠包。

人気の京鼎小籠包と烏龍茶小籠包、季節小籠包”柚子胡椒小籠包”の三種をご用意しました。

腐乳時流菜 青菜の腐乳醤炒め

シャキシャキとした青菜に発酵豆腐を使用した腐乳醤を絡めて。食欲をそそる香りが堪らない一品です。

乾焼汁蝦仁 海老のチリソース

プリプリとした食感の海老にチリソースを絡めた、中華の定番料理です。

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。

沙律脆春卷 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。

夜市香米粉 夜市風 蒸しビーフン 葉味と共に

せいろで蒸した熱々のビーフンにニラや干し海老の香りが後を引く美味しさ。

お好みで香港辣油とパクチーを掛けてお召し上がりください。

檸檬水杏仁 滑らか杏仁豆腐 檸檬烏龍茶風味

自家製の杏仁豆腐に烏龍茶と檸檬のさわやかなソースを合わせ、さっぱりとした口当たりのデザートに仕上げました。

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。