

12月1日(金)～2月29日(木)

冬の瑠璃コース



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)

季節小籠包は柚子の香りを楽しめる”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人気の京鼎小籠包と烏龍茶小籠包の三種をご用意しました。

兩色花焼壳 海老焼壳ともち米焼壳

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壳と、特製醤油ダレの風味豊かなもち米焼壳です。

百合魚翅湯 鰯鰆と百合根のスープ フカヒレ

追熟を経て甘みを蓄えた百合根はこの季節が食べごろです。

醤油で仕上げたフカヒレスープにホクホクとした百合根を合わせました。

天女忘羽衣 揚げ湯葉と江戸菜の炒め

天女の羽衣のように薄く軽やかな湯葉は、揚げたことでコクを増しシャキシャキとさっぱりした江戸菜の炒めに良く合います。

沙律明蝦球 大海老のオーロラソース和え

弾力のある大ぶりな海老を鮮やかな曙色のオーロラソースで和えました。

酒香東坡肉 紹興酒香る 豚三枚肉の柔らか煮

豚の皮つき三枚肉を、水を使わず紹興酒と調味料でじっくり時間をかけて蒸し煮しました。

皮の部分はもちもちとし、脂身はとろけ、赤身はホロホロと崩れます。

芙蓉咖喱飯 蟹肉入り卵白餡かけ炒飯 カレー風味

蟹肉入りの卵白餡かけに卵黄を添えてまるやかな口当たりに仕上げました。

アクセントに加えたパイナップルの甘みがカレーの風味を引き立てます。

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。