

3月1日(金)～

5月31日(金)

コハク 琥珀コース



三色冷拼盛 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・桜海老小籠包)

季節の小籠包は”桜海老”。桜海老ならではの香ばしい香りを旨味の詰まったスープと共に、超薄皮の中に閉じ込めました。

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。

蘿蔔糕春捲 大根餅の春巻

春の訪れを祝う際に食される大根餅と春巻き、異なる二つの食感の料理を掛け合わせました。

乾焼鮮明蝦 大海老のチリソース 全粒粉蒸しパン添え

大ぶりの海老を中華の定番チリソースで。旨辛ソースを海老や蒸しパンに絡めてお召し上がりください。

時菜牛肉片 牛肉と季節野菜のオイスターソース炒め

季節の野菜と牛肉をコクのあるオイスターソースで炒めました。

香腸江戸菜 江戸菜と腸詰の炒め

柔らかな甘味と五香粉などの香りが特徴の台湾腸詰を、シャキシャキと歯触りの良い江戸菜と共に。

散翅沙鍋飯 京鼎樓名物 フカヒレ餡かけ炒飯

京鼎樓名物のフカヒレ餡かけ炒飯。熱々の餡かけが弾ける音と共にお楽しみください。

甜點心一道 本日のデザート

お食事の最後は濃厚な香りと口どけ滑らかな京鼎樓人気の杏仁豆腐をフルーツソースと共にどうぞ。

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。

※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。