

3月1日(金)～5月31日(金)

春の瑠璃コース



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

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共にどうぞ。

兩色花焼売 海老焼売ともち米焼売

もちりとした自家製の皮で包んだ肉汁たっぷりの海老焼売と、特製醤油ダレの風味豊かなもち米焼売です。

海苔魚翅湯 フカヒレとあおさ海苔のスープ

春を想わせる鮮やかな緑が美しいスープです。あおさ海苔の香りが口いっぱいに広がります。

腐乳江戸菜 江戸菜の腐乳炒め

豆腐を麴で発酵させた中華調味料”腐乳”シャキシャキとした食感の江戸菜に腐乳のまろやかなコクをまよせ炒めあげました。

金沙富皮蝦 海老の湯葉揚げ 金沙粉和え

海老の湯葉巻き揚げを砂金に見立てた金沙粉と共にお召し上がりください。
添えた、季節野菜のフリットに春の訪れを感じます。

黒椒牛柳排 牛ヒレ肉と春野菜の黒胡椒炒め

柔らかな牛ヒレ肉を春野菜と共に黒胡椒を効かせたソースで炒めました。
はちみつの甘味がアクセントとなり、旨味があとをひきます。

福建炒米粉 福建風焼きビーフン

福建風に仕上げました、焼きビーフンに生姜の甘酢漬けが良く合います。
お好みで潮州辣醤油やパクチーを加えて味の変化をお楽しみください。

甜點心一道 本日のデザート

お食事の最後は京鼎樓おすすめ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。