

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。

(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。

套餐

Course meal

※写真はイメージです

桂花コース KEIKA | お一人様 ¥3,500

川味紅油鶏 - 蒸し鶏の特製甘辛ソースかけ -
Boiled Chicken with Chilli Sauce

四喜小籠包 - 小籠包4種盛 -
Four Kinds of Steamed Soup Dumplings

小籠包 - 京鼎小籠包 -
Steamed Soup Dumplings

烏龍小籠包 - 烏龍茶小籠包 -
Steamed Soup Dumplings Oolong Tea flavor

蟹肉小籠包 - 蟹肉小籠包 -
Steamed Soup Dumplings with Crab Meat

季節小籠包 - 季節の小籠包 -
Seasonal Steamed Soup Dumplings

美味木須肉 - キクラゲと豚肉の玉子炒め -
Fried Egg with Pork and Cloud Ear Mushroom with Soy Sauce

沙律炸蝦仁 - 海老の台湾風マヨネーズ和え -
Deep Fried Prawn with Taiwanese Mayonnaise Sauce

時流炒青菜 - 季節の青菜炒め -
Fried Seasonal Green Vegetable

上海式炒麵 - 上海風焼きそば -
Fried Noodle Shanghai Style

杏仁滑豆腐 - 杏仁豆腐 -
Chinese Almond Jelly

茉莉コース JASMINE | お一人様 ¥4,500

双色冷拼盆 - 料理長おすすめの前菜2種 -
Chef's Choice Appetizer

参味小籠包 - 小籠包3種盛 -
Three Kinds of Steamed Soup Dumplings

小籠包 - 京鼎小籠包 -
Steamed Soup Dumplings

烏龍小籠包 - 烏龍茶小籠包 -
Steamed Soup Dumplings Oolong Tea flavor

季節小籠包 - 季節の小籠包 -
Seasonal Steamed Soup Dumplings

蝦仁蒸餃子 - 海老蒸し餃子 -
Steamed Dumplings with Shrimp

油淋鶏 - 油淋鶏 -
Deep Fried Chicken with Sweet and Sour Sauce

干焼脆蝦仁 - 海老のチリソース -
Deep Fried Prawn with Chilli Sauce

時流炒青菜 - 季節の青菜炒め -
Fried Seasonal Green Vegetables

蒸芽菜扣肉 - 中国漬菜入り角煮 蒸しパン添え -
Braised Pork with Pickles Sauce and Steamed Buns

上海式炒麵 - 上海風焼きそば -
Fried Noodle Shanghai Style

杏仁滑豆腐 - 杏仁豆腐 -
Chinese Almond Jelly

税込表示/Taxes Included/表示价格含税 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 / If you are allergic to food, please contact the staff in advance