

夏の台湾夜市コース



期 間：6月1日(土)～ 8月31日(土)

- | | |
|-------|---|
| 茄辣白油鶏 | 蒸し鶏と夏野菜のスパイシーソース |
| 美味醬麵筋 | 中国お揚げ麩の香り醤油煮 |
| 参味小籠包 | 季節の小籠包入り 三色小籠包
(京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・タイ風小籠包) |
| 蒜茸炒青菜 | 青葉とキクラゲのガーリック炒め |
| 京鼎式肉圓 | 京鼎樓特製 ^{バーワン} 肉圓 腐乳ソース |
| 麻辣嫩豆腐 | 山椒をきかせた 冷やし麻婆豆腐 |
| 梅子炒蝦仁 | 海老の梅香り炒め |
| 大葉香炒麵 | 上海風焼きそば 大葉風味 |
| 鳳梨滑杏仁 | 滑らか杏仁豆腐 パイナップル添え |

前日までの御予約でお得に！

コース料理のみ ¥5,000 ▶▶▶ **¥4,500**(税込)

飲み放題付き ¥7,200 ▶▶▶ **¥6,000**(税込)
(2時間制 ラストオーダー20分前)

ご予約は
こちらから▼

<http://www.jin-din-rou.net/>

