

サシゴ

6月1日(土)～

8月31日(土)

珊瑚コース



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。

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)

季節の小籠包は餡にタイのハーブを練り込み包んだ“タイ風小籠包”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。

蒜茸炒青菜 青葉とキクラゲのガーリック炒め

青葉とキクラゲを強火で炒めあげました。二種類の歯触りをお楽しみください。

京鼎式肉圓 京鼎樓特製 ^{バーワン}肉圓 腐乳ソース

肉圓とは肉餡をお餅のような生地で包んだ伝統的な台湾家庭料理のひとつです。台湾総料理長 陳直伝の腐乳ソースと一緒に召し上がりください。

麻辣嫩豆腐 山椒をきかせた 冷やし麻婆豆腐

山椒肉味噌がくせになる、夏野菜の彩りを添えた冷やし麻婆豆腐です。

梅子炒蝦球 大海老の梅香り炒め

小梅の食感がアクセント、さっぱりとした一品です。

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楽しみください。

鳳梨滑杏仁 滑らか杏仁豆腐 パイナップル添え

お食事の最後は杏仁豆腐をパイナップルジュースと果肉を絡めて召し上がりください。

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。

期 間：6月1日(土)～8月31日(土)

夏の 台湾夜市 コース



茄辣白油鶏 蒸し鶏と夏野菜のスパイシーソース

お食事の始まりは柔らかな蒸し鶏に旬を迎えたトマトや茗荷に柔らかな蒸し鶏を合わせ、タバスコの辛味と酸味が食欲をそそるソースをかけました。

美味醬麵筋 中国お揚げ麩の香り醤油煮

めんちんという中国の揚げ麩を使用し、八角やシナモンの香りをうつした醤油ダレで煮含めて仕上げました。

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)

季節の小籠包は餡にタイのハーブを練り込み包んだ“タイ風小籠包”
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。

蒜茸炒青菜 青葉とキクラゲのガーリック炒め

青菜とキクラゲを強火で炒めあげました。二種類の歯触りをお楽しみください。

京鼎式肉圓 京鼎樓特製 肉圓 腐乳ソース

肉圓とは肉餡をお餅のような生地で包んだ伝統的な台湾家庭料理のひとつです。
台湾総料理長 陳直伝の腐乳ソースと一緒に召し上がりください。

麻辣嫩豆腐 山椒をきかせた冷やし麻婆豆腐

山椒肉味噌がくせになる、夏野菜の彩りを添えた冷やし麻婆豆腐です。

梅子炒蝦仁 海老の梅香り炒め

小梅の食感がアクセント、さっぱりとした一品です。

大葉香炒麵 上海風焼きそば 大葉風味

大葉の風味が爽やかな上海焼きそばです。

鳳梨滑杏仁 滑らか杏仁豆腐 パイナップル添え

お食事の最後は杏仁豆腐をパイナップルジュースと果肉を絡めてお召し上がりください。

お一人様

コース料理 …… ¥5,000(税込)

お一人様

飲み放題付き …… ¥7,200(税込)

(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 | 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 | 一人様 ¥4,500

双色冷拼盒 - 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

腰果炒鶏丁 - 鶏とカシューナッツ炒め -
Fried Chicken with Cashew Nuts

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