

季節限定・夏のおすすめメニュー

6月1日(土)～8月31日(土)

京鼎式肉圓



京鼎樓特製

バーワン

肉圓 腐乳ソース

バーワン肉圓とは肉餡を

お餅のような生地で包んだ

伝統的な台湾家庭料理の一つです。

台湾総料理長 ちんあきお 陳章雄 直伝、

腐乳ソースと一緒に

お召し上がりください。

¥780(税込)

茄辣白油鶏



蒸し鶏と夏野菜のスパイシーソース

柔らかな蒸し鶏に旬を迎えた

トマトや茗荷ミョウガを合わせ、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。

暑い夏でもお箸が進む、自慢の一品です。

¥1,380(税込)

参味小籠包



6個 ¥1,490(税込)

季節の小籠包入り 三色小籠包

人気の京鼎小籠包と烏龍小籠包に加え、

季節の小籠包は"タイ風小籠包"。ライムの爽やかな風味やパクチーを添えてお召し上がりください。

タイ風小籠包6個もご用意しています。



タイ風小籠包

6個 ¥1,610(税込)

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。

¥1,580(税込)

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。

¥1,580(税込)