

6月1日(土)～8月31日(土)

夏の瑠璃コース



涼参色小碟 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盛り合わせをお楽しみください。

京鼎小籠包 京鼎樓自慢の小籠包三種 (京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・蟹肉小籠包)
京鼎樓自慢の京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・蟹肉小籠包の三種をご用意しました。

芝司粟米翅 フカヒレ入りコーンスープ クリームチーズと共に
極上のコーンスープです。クリームチーズと雲南ハムの旨味のハーモニーをご賞味ください。

香辣空芯菜 苦瓜と空芯菜の唐辛子香り炒め
旬を迎えた空芯菜と苦瓜を合わせ、唐辛子の風味を纏わせ炒めあげました。

柚子明蝦球 大海老と夏野菜の柚子胡椒炒め
季節の野菜と柚子胡椒の香りが食欲をそそる一品です。

紅衣蒸牛腩 牛スネ肉の柔らか煮 羽衣仕立て
香港の甘味噌でソースを作りました。牛スネ肉とアボカドに絡めてお召し上がりください。

川式口水麵 “四川風”よだれ鶏冷麵
コクのある黒酢に、自家製ラー油と花椒を効かせた特製ダレで仕上げたよだれ鶏冷麵です。

芒果滑豆腐 杏仁豆腐 マンゴーソース掛け
口どけ滑らかな杏仁豆腐をマンゴーソースと共に、
お食事の最後の時間をゆっくり堪能ください。

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。