

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。