

秋 の 溜 璃 コ ー ス



期 間：9月1日(日)～11月30日(土)

参彩涼小碟 料理長おすすめ三種の前菜

京鼎参小籠 小籠包三種 (京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・蟹肉小籠包)

山鳥茸散翅 フカヒレスープ ポルチャーニ茸とトリュフの香り

口水牛衣卷 米沢牛リブロースの根菜巻き 四川ソース

高菜炸香魚 鮮魚の高菜香り揚げ

XO醬炒蝦球 大海老のXO醬炒め サラダ仕立て

秋果荷葉飯 銀杏入り中華おこわ 芳醇なスープと共に

栗子滑豆富 秋の杏仁豆腐

前目までの御予約でお得に!

コース料理のみ ¥7,000 ▶▶▶ **¥6,000** (税込)

飲み放題付き ¥9,200 ▶▶▶ **¥7,000** (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/>



※こちらのコースは京鼎樓 成城駅前店でもご予約いただけます。

秋の瑠璃コース



期 間：9月1日(日)～11月30日(土)

参彩涼小碟 料理長おすすめ三種の前菜

京鼎参小籠 小籠包三種 (京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・蟹肉小籠包)

山鳥茸散翅 フカヒレスープ ポルチャーニ茸とトリュフの香り

口水牛衣卷 米沢牛リブロースの根菜巻き 四川ソース

高菜炸香魚 鮮魚の高菜香り揚げ

XO醬炒蝦球 大海老のXO醬炒め サラダ仕立て

秋果荷葉飯 銀杏入り中華おこわ 芳醇なスープと共に

栗子滑豆富 秋の杏仁豆腐

前目までの御予約でお得に!

コース料理のみ ￥7,000 ▶▶▶ **￥6,000** (税込)

飲み放題付き ￥9,200 ▶▶▶ **￥7,000** (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/>



※こちらのコースは京鼎樓 HANARE店でもご予約いただけます。