

季節限定・秋のおすすめメニュー

9月1日(日)～11月30日(土)

京鼎参小籠



季節限定
小籠包 トリュフ

秋の三色小籠包

季節の小籠包は京鼎樓20周年を記念した”トリュフ小籠包”
トリュフの芳醇な香りを超薄皮に閉じ込めました。
京鼎小籠包・烏龍茶小籠包と共にお楽しみください。

6個 ¥1,620 (税込)



トリュフ小籠包4個も
ご用意しています

トリュフ小籠包

4個 ¥1,850 (税込)

泰醬白油鶏



干し海老香る 蒸し鶏のタイ風ソース掛け

しっとり柔らかく仕上げた鶏肉を、干し海老の風味と
少しの辛味を効かせたタイ風ソースでどうぞ。

¥1,280 (税込)

台湾炸脊肉

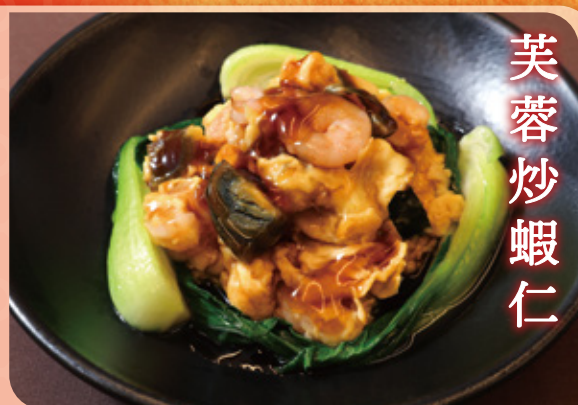


台湾式 揚げチャーシュー

お芋由来のでん粉を衣に使用した台湾式“揚げチャー
シュー”。特製の味噌ダレを付けてご賞味ください。

¥1,580 (税込)

芙蓉炒蝦仁



海老とピータンのふわとろ玉子炒め

ふわとろの玉子に海老とピータンの弾力がアクセントに。
京鼎樓オリジナル黒酢を使用した黒酢あんを絡めてお召し
上がりください。

¥1,580 (税込)

咖喱香米粉



カレービーフン

台湾屋台の定番 焼きビーフンを、食欲そそるスパイシー
なカレー風味に仕上げました。

¥1,480 (税込)