

期 間：9月1日(日)～11月30日(土)

秋 の味覚 コース



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。

葱汁海蜇頭 クラゲの冷菜 葱ソース掛け

コリコリとしたクラゲにさっぱりとした葱ソースを合わせました。レモンを絞ってお召し上がりください。

京鼎参小籠 秋の三色小籠包(京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・トリュフ小籠包)

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みました。京鼎小籠包・烏龍茶小籠包と共にどうぞ。

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。

秋香炒青菜 銀杏と青菜の炒め

もっちりとした銀杏と強火で炒めあげた青菜の食感のコントラストが際立つ一品です。

清蒸豆腐魚 赤魚と揚げ豆腐の香港風セイロ蒸し

香港風の甘めの醤油ダレで蒸し上げました。付け合わせたカボチャの甘みがとてもよく合います。

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。

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。

桂花香杏仁 金木犀香る杏仁豆腐

お食事の最後は金木犀の小さく可愛らしい花を浮かべた杏仁豆腐です。

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。

ヒスイ 9月1日(日)～
11月30日(土)
翡翠コース



三色涼小碟 料理長おすすめ前菜三種

お食事の始まりは料理長おすすめの前菜三種をどうぞ。

京鼎参小籠 秋の三色小籠包(京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・トリュフ小籠包)

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”。トリュフの芳醇を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楽しんでください。

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。

秋香炒青菜 銀杏と青菜の炒め

もっちりとした銀杏と強火で炒めあげた青菜の食感のコントラストが際立つ一品です。

清蒸豆腐魚 赤魚と豆腐の香港風セイロ蒸し

香港風の甘めの醤油ダレで蒸し上げました。付け合わせたカボチャの甘みがとてもよく合います。

芙蓉明蝦球 大海老とピータンのとろとろ玉子炒め

ふわとろの玉子に大ぶりの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。

散翅沙鍋飯 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んでください。

桂花香杏仁 金木犀香る杏仁豆腐

お食事の最後は金木犀の小さく可愛い花を浮かべた杏仁豆腐です。

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。