

季節限定

秋のおすすめメニュー



京鼎参小籠

トリュフ

季節限定小籠包

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。京鼎小籠包と
 烏龍茶小籠包と共に楽しみください。 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)

【期間：9月1日(日)～11月30日(土)】



XO 醬炒蝦球

大海老のXO醬炒め サラダ仕立て

大ぶりで食べ応えのある海老を京鼎樓特製XO醬で
 炒めました。

¥980(税込)



口水牛衣卷

米沢牛リブロースの根菜巻き 四川ソース

米沢牛の甘みに四川ソースが良く合います。

¥980(税込)



高菜炸香魚

鮮魚の高菜香り揚げ

香ばしく仕上げた鮮魚に揚げ高菜を纏わせました。

¥800(税込)



山鳥茸散翅

フカヒレスープ ポルチーニ茸とトリュフの香り

濃厚で香り良く仕上げました。ぜひ揚げた花巻に付けて
 お召し上がりください。

¥1,850(税込)



栗子滑豆腐

秋の杏仁豆腐

お食事の最後は栗とあずきを添えた杏仁豆腐です。

¥700(税込)

※小籠包以外のメニューにつきまして、1名様分の量になります。