

9月1日(日)～11月30日(土)

秋の瑠璃コース



参彩涼小碟 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盛り合わせをどうぞ。

京鼎参小籠 小籠包三種

京鼎樓自慢の京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・蟹肉小籠包の三種をご用意しました。

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。

口水牛衣巻 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。

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。

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。

秋果荷葉飯 中華おこわ 芳醇なスープと共に

蓮の葉で包んだ香港風のおこわを、じっくり蒸し上げた鶏のスープと一緒にご賞味ください。

栗子滑豆富 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。

お一人様

コース料理のみ ▶▶ ¥7,000(税込)

2時間飲み放題付き ▶▶ ¥9,200(税込)
(ラストオーダー20分前)

※2名様より承ります。※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。