

季節限定・冬のおすすめメニュー

12月1日(日)～2月28日(金)

食材王国 みやぎ × 京鼎樓 三色小籠包

参色小籠包



デリシャス

トマト

季節限定小籠包

超薄皮の中に旨味と肉汁がたっぷり閉じ込められた京鼎樓の小籠包。人気の京鼎小籠包と烏龍茶小籠包、宮城県産デリシャストマトを使用した“トマト小籠包”の三種をご用意しました。

6個 ¥1,480(税込)



単品も
ご用意しています

デリシャストマト小籠包

6個 ¥1,480(税込)

甘味と酸味をしっかりと感じる、宮城県特産品「デリシャストマト」をふんだんに使用した絶品スープをお楽しみください。



京鼎式肉圓

京鼎樓特製 肉圓(バーワン) 腐乳ソース

肉圓とは肉餡をお餅のような生地で包んだ伝統的な台湾家庭料理のひとつです。台湾総料理長 陳直伝の腐乳ソースと一緒に召し上がってください。

¥780(税込)



奶油時流菜

季節野菜のクリーム煮

季節野菜がたっぷり堪能できる、こっくりとした味わいのクリーム煮です。中国の代表的な雲南ハムの旨みが味に深みをもたらします。

【2～3人前】¥1,580(税込)



牛肉黒炒飯

牛肉入り黒炒飯

牡蠣油と中国醤油で、香りよく炒めた牛肉入り黒炒飯です。酢漬け生姜の酸味が風味をより引きたてます。

【2～3人前】¥1,580(税込)



橙香滑杏仁

柑橘香る 杏仁豆腐

お食事の最後は自家製の杏仁豆腐に檸檬の爽やかなソースと柑橘を合わせ、さっぱりとした口当たりのデザートに仕上げました。

¥680(税込)