

【期間：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



三色小籠包

季節限定小籠包
デリシヤストマト

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、宮城県産デリシヤ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

デリシヤストマト小籠包
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「デリシヤストマト」をふんだんに使用した絶品スープをお楽しみください。



羅葡糕魚翅

フカヒレの卵白とろみスープ 大根餅を浮かべて
フカヒレ入りの卵白スープにとろとろの大根餅を浮かべました。アクセントに百合根と魚卵の食感もお楽しみください。

¥1,480 (税込)



蓮藕挾牛肉

和牛の蓮根はさみ揚げ 京鼎樓黒酢あん
粗挽きにした国産和牛を蓮根に挟み、香ばしい胡麻と共に揚げました。当店オリジナルの黒酢を使用した甘酢あんに絡めてお召し上がりください。

¥1,780 (税込)



清蒸時流魚

鮮魚と凍み豆腐の蒸し物 腐乳ソース掛け
白身魚と凍み豆腐を一緒に蒸し上げ、中国を代表する発酵調味料“腐乳”を使用したコクのあるソースで仕上げました。

¥1,080 (税込)



橙汁滑豆腐

杏仁豆腐紅白のグレープフルーツを添えて
お食事の最後は二色のグレープフルーツを添え、さっぱりとした口当たりの杏仁豆腐をどうぞ。

¥730 (税込)