

期 間：12月1日(日)～2月28日(金)

# 冬の忘年会 コース



## 姜茸白油鶏 蒸し鶏のジンジャーソース掛け

お食事の始まりは、しっとり柔らかく仕上げた冷製の蒸し鶏をどうぞ。特製ジンジャーソースの風味が食欲を刺激します。

## 羅葡海蜆頭 クラゲと紅芯大根の黒酢和え

コリコリとしたクラゲに黒酢のタレが良く合います。盛り付けは、紅芯大根を使ってお正月の紅白をイメージしました。

## 蓮藕脆春巻 春巻き レンコンの素揚げ添え

春巻きと一緒に『先を見通す』と言われる縁起の良い蓮根を素揚げにして添えました。

## 参色小籠包 食材王国 みやぎ×京鼎樓 三色小籠包

京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・宮城県産デリシャストマト使用 トマト小籠包

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。

## 京鼎式肉圓 <sup>パーワン</sup>京鼎樓特製 肉圓 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。

## 乾焼明蝦球 大海老のチリソース 花巻添え

大ぶりで食べ応えのある海老を旨辛いチリソースで。ほんのりと甘い蒸し花巻とチリソースとの相性も抜群です。

## 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。

## 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立てます。

## 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。

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。



12月1日(日)～  
2月28日(金)

# 真珠コース



## 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三種をどうぞ。

## 蓮藕脆春巻 春巻き レンコンの素揚げ添え

春巻きと一緒に「先を見通す」と言われる縁起の良い蓮根を素揚げにして添えました。

## 三色小籠包 食材王国 みやぎ×京鼎樓 三色小籠包

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マトを使用した「トマト小籠包」の三種をご用意しました。

## 京鼎式肉圓 京鼎樓特製<sup>バーフ</sup>肉圓 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。

## 乾焼明蝦球 大海老のチリソース 花巻添え

大ぶりで食べ応えのある海老を旨辛いチリソースで。ほんのりと甘い蒸し花巻とチリソースとの相性も抜群です。

## 時菜牛肉片 季節野菜と牛肉のオイスター炒め

旬を迎えたブロッコリーと牛肉をコクのあるオイスターソースで炒め上げました。風味豊かな味わいをお楽しみください。

## 散翅沙鍋飯 京鼎樓名物 フカヒレあんかけ炒飯

京鼎樓名物のフカヒレあんかけ炒飯。フカヒレの食感を堪能できる一品、熱々の出来立てを土鍋でご提供いたします。

## 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。

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。