

20周年記念  
瑠璃コース

期 間：3月1日(土)～5月31日(土)

参繡宝涼碟 料理長おすすめ前菜三種

京鼎三小籠 20周年記念京鼎樓の三色小籠包(京鼎小籠包・高龍茶小籠包・フォアグラ小籠包)

桜咲魚翅湯 桜色のフカヒレ入り酸辣湯

祝北京烤鴨 ご愛顧感謝 北京ダック

響鈴扇貝捲 ホタテの湯葉包季節野菜添え オレンジソースで

豆豉涮牛排 国産牛の湯引き ブラックビーンズ風味

鯛魚蒸包菜 鯛と春キャベツの発酵唐辛子蒸し

喜花蟹米糕 “喜び”台湾式渡り蟹おこわ

台湾式豆豉<sup>フンガイ</sup>粉粿、マンゴー載せ杏仁豆腐 黒糖タピオカソースで

前目までの御予約でお得に!

コース料理のみ ¥7,000 ▶▶▶ **¥6,000** (税込)

飲み放題付き ¥9,200 ▶▶▶ **¥7,000** (税込)  
(2時間制 ラストオーダー20分前)

ご予約は  
こちらから▼

<http://www.jin-din-rou.net/>

