

20周年記念 コース



期間：3月1日(土)～5月31日(土)

金沙拌参繡 “金運招福” 押し豆腐と彩り野菜の山椒風味

大勢で箸を高く持ち上げあって旧正月を祝う儀式「撈起(ローヘイ)」に着想を得ました。福が訪れますようにと願いを込めて、金の粒を模したナッツやワンタンを振りかけてお召し上がりください。

楊貴妃香鶏 香り高き蒸し鶏の冷製

甘く華やかな八角の香りをしっとり柔らかくに仕上げた蒸し鶏に纏わせました。添えたオレンジが風味を引き立てます。

京鼎小籠包 20周年記念 京鼎樓の三色小籠包

京鼎小籠包・烏龍茶小籠包と共にご提供するの、20周年を記念した“フォアグラ小籠包”。上海黒酢を使用した特製ソースでご賞味ください。

鳳梨蝦多士 海老のすり身揚げトースト 香味野菜添え

香ばしく揚げた海老トーストを爽やかなディルやペンタスと、台湾風マヨネーズを絡めた粒マスタードにディップしてどうぞ。

翡翠醬牛肉 春野菜と牛肉のブラックビーンズ炒め

春キャベツやアスパラ、牛肉を発酵調味料のトウチや甜麵醬で炒め合わせました。

XO醬蒸扇貝 帆立の特製XO醬の蒸し物

新鮮な帆立を京鼎樓特製XO醬と共に蒸し上げ、台湾醬油をかけて仕上げました。XO醬と合わせた酸辣椒醬(サンラージョージャン)が帆立の甘みを引き立てます。

台湾椿旬菜 春筍と青菜の生姜炒め卵白ソース掛け カラスミを散らして

白い花びらと黄色い花芯の台湾椿をイメージした卵白ソースが、あっさり塩味で炒めた竹の子と青菜によく合います。

祝花蟹米糕 “祝い”台湾蟹おこわ

渡り蟹の出汁と干し海老や椎茸の旨味たっぷりのおこわに仕上げました。蟹の身は白酢と生姜につけてお楽しみください。

QQ粉粿豆豉 粉粿、マンゴー載せ杏仁豆腐 黒糖タピオカソースで

お食事の最後はマンゴーやタピオカ、お餅など台湾デザートを詰め込んだあんみつ風杏仁豆腐です。

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)

※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。

コハク 3月1日(土)~5月31日(土)
琥珀コース



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。

京鼎小籠包 三色小籠包 (京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・蟹肉小籠包)

京鼎樓自慢の京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・蟹肉小籠包を一度にお楽しみいただけます。

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。

翡翠醬牛肉 春野菜と牛肉のブラックビーンズ炒め

春キャベツやアスパラ、牛肉を発酵調味料のトウチや甜麵醬で炒め合わせました。

XO醬蒸扇貝 帆立の特製XO醬の蒸し物

新鮮な帆立を京鼎樓特製XO醬と共に蒸し上げ、台湾醤油をかけて仕上げました。XO醬と合わせた酸辣椒醬が帆立の甘みを引き立てます。

台湾椿旬菜 春筍と青菜の生姜炒め卵白ソース掛け カラスミを散らして

白い花びらと黄色い花芯の台湾椿をイメージした卵白ソースが、あっさり塩味で炒めた竹の子と青菜によく合います。

散翅沙鍋飯 京鼎樓名物 フカヒレあんかけ炒飯

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。

QQ粉粿豆豉 粉粿、マンゴー載せ杏仁豆腐 黒糖タピオカソースで

お食事の最後はマンゴーやタピオカ、お餅など台湾デザート詰め込んだあんみつ風杏仁豆腐です。

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。

套餐

Course meal

※写真はイメージです

桂花コース KEIKA | 一人様 ¥3,800

川味紅油鶏 - 蒸し鶏の特製甘辛ソースかけ -

Boiled Chicken with Chilli Sauce

四喜小籠包 - 小籠包4種盛 -

Four Kinds of Steamed Soup Dumplings

小籠包 - 京鼎小籠包 -

Steamed Soup Dumplings

烏龍小籠包 - 烏龍茶小籠包 -

Steamed Soup Dumplings Oolong Tea flavor

蟹肉小籠包 - 蟹肉小籠包 -

Steamed Soup Dumplings with Crab Meat

季節小籠包 - 季節の小籠包 -

Seasonal Steamed Soup Dumplings

美味木須肉 - キクラゲと豚肉の玉子炒め -

Fried Egg with Pork and Cloud Ear Mushroom with Soy Sauce

沙律炸蝦仁 - 海老の台湾風マヨネーズ和え -

Deep Fried Prawn with Taiwanese Mayonnaise Sauce

時流炒青菜 - 季節の青菜炒め -

Fried Seasonal Green Vegetable

上海式炒麵 - 上海風焼きそば -

Fried Noodle Shanghai Style

杏仁滑豆腐 - 杏仁豆腐 -

Chinese Almond Jelly

茉莉コース JASMINE | 一人様 ¥4,800

双色冷拼盒 - 料理長おすすめの前菜2種 -

Chef's Choice Appetizer

参味小籠包 - 小籠包3種盛 -

Three Kinds of Steamed Soup Dumplings

小籠包 - 京鼎小籠包 -

Steamed Soup Dumplings

烏龍小籠包 - 烏龍茶小籠包 -

Steamed Soup Dumplings Oolong Tea flavor

季節小籠包 - 季節の小籠包 -

Seasonal Steamed Soup Dumplings

蝦仁蒸餃子 - 海老蒸し餃子 -

Steamed Dumplings with Shrimp

腰果炒鶏丁 - 鶏とカシューナッツ炒め -

Fried Chicken with Cashew Nuts

干焼脆蝦仁 - 海老のチリソース -

Deep Fried Prawn with Chilli Sauce

時流炒青菜 - 季節の青菜炒め -

Fried Seasonal Green Vegetables

蒸芽菜扣肉 - 中国漬菜入り角煮 蒸しパン添え -

Braised Pork with Pickles Sauce and Steamed Buns

上海式炒麵 - 上海風焼きそば -

Fried Noodle Shanghai Style

杏仁滑豆腐 - 杏仁豆腐 -

Chinese Almond Jelly

税込表示/Taxes Included/表示价格含税 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 / If you are allergic to food, please contact the staff in advance