

コハク 琥珀コース

3月1日(土)～5月31日(土)



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、台湾醬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を含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 | お一人様 ¥3,800

双色冷拼盆 - 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

京鼎小籠包 - 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

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 - 本日の青菜炒め -
Fried Seasonal Green Vegetable

什錦蛋炒飯 - 五目炒飯 -
Mixed Fried Rice

杏仁滑豆腐 - 杏仁豆腐 -
Chinese Almond Jelly

茉莉コース JASMINE | お一人様 ¥4,800

参繡宝涼碟 - 料理長おすすめの前菜 3 種 -
Chef's Choice Appetizer

参味小籠包 - 小籠包 3 種盛 -
Three Kinds of Steamed Soup Dumplings

京鼎小籠包 - 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

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 - 本日の青菜炒め -
Fried Seasonal Green Vegetables

黑醋古老肉 - 台湾黒酢の酢豚 -
Fried Pork and Vegetables with Black Vinegar Sauce

蟹鮮菜炒飯 - 蟹とレタスの炒飯 -
Fried Rice with Crab Meat and Lettuce

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