

季節限定

春のおすすめメニュー

期間：3月1日(土)～5月31日(土)



鵝肝老小籠包

フォアグラ

季節限定小籠包

### 京鼎樓 20周年記念 フォアグラ小籠包

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。

6個 ¥2,640(税込)



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

¥1,380(税込)



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。

¥1,480(税込)



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パ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。

¥1,480(税込)



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(サンラージョージャン)が帆立の甘みを引き立てます。

¥1,200(税込)



QQ 粉粿豆福

### 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。

¥780(税込)