

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

季節限定小籠包  
フォアグラ

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。

4個 ¥1,760(税込) 6個 ¥2,640(税込)



桜咲魚翅湯

桜色のフカヒレ入り酸辣湯

煎った桜海老でコクを出した卵白入りフカヒレスープを、赤酢と黒胡椒で鮮やかな酸辣湯に仕上げました。

¥1,480(税込)



鯛魚蒸包菜

鯛と春キャベツの発酵唐辛子蒸し

鯛の切り身を発酵唐辛子に漬け込み蒸し上げました。仕上げに台湾醤油と熱々に熱した油を掛けた香り際立つ一品です。

¥1,080(税込)



響鈴扇貝捲

ホタテの湯葉包み季節野菜添え オレンジソースで

新鮮なホタテを板湯葉で包み、高温の油で食感良く揚げ、熱々のオレンジソースを掛けました。

¥1,580(税込)



豆豉涮牛排

国産牛の湯引き ブラックビーンズ風味

柔らかく上品な甘みのあるリブローズと野菜を風味豊かなブラックビーンズソースに絡ませてお楽しみください。

¥1,780(税込)



QQ粉粿豆漿

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。

¥780(税込)