

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。